AN XXIV DAL STROLIC FURLAN



An XXI E. F.

Societât Filologiche Furlane

UDIN



BIRRA
DORMISCH
UDINE

L'AMAR DI UDIN

Agne Bete, la viele di Stravile,
'a nus diseve che par duc' i mai,
magòn o inciastri, fèrse o rosepile,
molvàrie o tòs, maruelis o travai
di stomi, fin duliis e crics e chile
e discuinz, tan che ogni altri tananài,
par duc' i mai al è un rimiedi pront
tes jarbis che si ciate in plan o in mont.
Si la viodeve a voltis fur di strade
a trapeâ par roncs e par pustòz,
cepelànt su pe cueste insoreglade
qualchi s'ciarnete pai siei messedòz.
Fòssial destin de vite lambicade,
fòssie virtût d'implastris e decòz,
fat al è che murì a cent agn di un sfuarz,
senze cognossi miedis ne spizziars.
Cui s'intindarâl plui di pentinele
e saût e varuscli e sarasìn
o di mur o di prât, di mercurele,
e betòniche e lichil e cumìn,
di mentegree, lat di strie, starnudele,
jarbe di ton, plantàgn, brusse, graspìn?
Finide Bete la medisinàrie
la so scienze varae di finì pàrie?
Ma dibòn che salvade fo une ciarte
di chel libràz che je veve inimènt,
e capitade, ce che plui impuarte,
fra lis mans di un dotôr savi e prudènt,
che studiant sore al fasè la scuviarte
di un licôr preziôs c'al è un portènt,
une mane, no us conti buridóns,
par justâ il stomi a lis generazions.
Vê a puest il stomit, il fiât, la splenze,
savês c'al ul dì vivi in bon umôr,
repelâsi a la svelte di ogni mende,
durmì i siei siuns, fâ front al so lavôr,
e se pùr us va strùcie une facende
viodi istès chest mondât sot biel colôr.
Il bultrìc al è simpri, e simpri stât,
une gran robe par l'umanitât.
Ben, fur che vegni une tal maravee,
mi sint a bruntulâ, che vin l'agàgn
di tant discori! 'O soi de uestre idee:
chest'essenze di jarbis, che à otant'agn
di prove, chest licôr che nus racree
il gosolàr e che no 'nd è un compàgn,
si clame - us pant il nom e po us saludi -
la flôr di duc' i amàrs, l'AMAR DI UDIN!

GIACOMO FALOMO

GEMONA DEL FRIULI

Premiata fabbrica Sciroppo di frutta - Liquori - Bibite gasate

Specialità Sciroppo di Lampone Alpino

PASTIFICIO QUADRUVIUM S. A.

(già Lotti & De Nobili)

CODROIPO



Banca Carnica - Tolmezzo

Società per Azioni - Fondata nel 1890

Esattrice e tesoriera del Consorzio di Ampezzo

Capitale L. 1.000.000 - Versato L. 560.000 - Riserve L. 720.000

Eseguisce tutte le operazioni e servizi di Banca

Piazza XX Settembre, Palazzo proprio - Telefono N. 8


UNION
LA SUPERBA DEL FRIULI

An XXIV dal Strolic Furlan

ORT E CUSINE

di guere

secònt i mês e lis stagións dal

1943

cun poesiis e stòriis di lei sot la nape

e cun dutis lis sagris de Furlanie

Societât Filològiche Furlane

Udin, 1942 - XXI

1943 XXI-XXII E. F

Calendari Civil

E son ricognossudis ai efiez civii chestis *fiestis* stabilidis di la Glésie: dutis lis domèniis - il prin dal an - la Pifanie (6 di zenâr) - Sant Josèf (19 di marz) - la Sense (pal '43 ai 3 di giugn) - il Corpus Domini (pal '43 ai 24 di giugn) - i sanz Pieri e Pauli (29 di giugn) - l'Assunte (15 di avòst) - i Sanz (1 di novembar) - l' Imacolade (8 di dicembar) - Nadâl (25 di dicembar).

'E son *fiestis nazionàls*: Nadâl di Rome (21 di avrìl) - Fondazion dal Impero (9 di mai) - Statût e unitât d' Itâlie (prime domènie di giugn) - Màrcie su Rome (28 di otubar) - Vitòrie dal 1918 (4 di novembar).

Tant de guere son sospindûz i efiez des *solenitâz civils*.

Calendari Eclesiastic

Fiestis di precèt 'e son lis domèniis e lis altris fiestis religiosis dal Calendari civìl. No son plui di precèt lis fiestis dai sanz Ermàcore e Fortunât (12 di lui) patronos des archidiòcesis di Udin e di Gurizze, e dai sanz Ilari e Tazian (16 di marz) patronos de citât di Gurizze.

Fiestis mòbilis: SS. Nom di Gesù (3 di zenâr) - Sante Famee (12 di zenâr) - Setuagésime (21 di fevrâr) - Prin di Crésime (10 di marz) - Pasche (25 di avrìl) - Patrocini di S. Josèf (12 di mai) - La Sense (3 di giugn) - Lis Pentecuestis (13 di giugn) - SS. Trinitât (20 di giugn) - Corpus Domini (24 di giugn) - Gesù Crist Re (21 di novembar) - Prime domènie di Avènt (28 di novembar).

Rogazions: 31 di mai - 1 e 2 di giugn.

Eclis tal 1943

Chest an 'e saràn doi eclìs di soreli e doi di lune.

Chei di soreli 'e colin: il prin totàl ai 4-5 di fevrâr, invisibil in Italie; il secònt il prin di avòst, ance chest invisibil in Italie.

Chei di lune: il prin, parzial, ai 20 di fevrâr (principi a 5 oris e 3 minûz; fin a 8 oris e 13 minûz); il secònt, parzial, ai 15 di avòst (principi a 18 oris e 59 minûz, fin a 21 oris e 58 minûz).

N.B. - Lis oris segnadis pai eclis, come pal jevâ e bonâ del soreli, si intindin chês solârs: par mètisi d'acordo cu' l'ore legâl bisugne puartâ indenànt di un'ore juste lis oris segnadis.

Ort e Cusine di guere

Dòngie e framiez des poesiis e des stòriis che lejarês sot la nape, in un momènt di padìn, il STROLIC dal '43 us dà qualchi sugerimènt sul mût di giavâ plui prodòt dal uestri ort, e àncie qualchi consei a lis paronis par une cogarie econòmiche, come che i timps 'e domandin. Dovìn di chest ringraziâ la siore Emilia Baldassarre *di Udin che, cul so gran studi e cu' la so esperienze altretànt grande di fèmine di ciase, 'e à gentilmentri scritis di pueste pal STROLIC lis notis che ciatarês stampadis dapît di ogni mês, da zenâr a dicembar. Je, che à scrit, e no, che vin mitût dòngie, 'e sperìn che i sugerimènz e i conseis 'e zovin a fâ nassi des buinis ideis tal ciâf des nestris paronis, che ogni dì 'e àn di bati la lune par contentâ umign e canae, fra mil penis e pinsîrs e mancianzis, che inevitabilmentri il stât di guere al puarte. Àncie cheste podarà sei une pierùte di rinfuarz, magari la plui pìzzule, par la resistenze dal paîs, intànt che i nestris soldâz, o in tiare o in mar o in cîl, 'e scombatin par la fortune d' Italie.*

Il ciant dal riclamât

1

Mandi, mame, ti saludi!
ài ciapât la cartuline,
si partis domàn matine,
tu par me no sta tramâ.

Dami nome une bussade,
un ritràt di puartâ vie,
no vai, no dimi nie,
soi soldât e scugni là.

No disperâti,
sta salde, mame,
une gran flame
mi s'cialde il cûr.

Par chiste flame
la nestre stele
simpri plui biele
slûs e no mûr.

2

Duc' sin pronz a la clamade
e ciantànt anìn in vuere
cui voi fis su la bandiere
vin di vinzi o di muri.

Pal valôr dai fanz l'Italie
doventade è grande e fuarte
duc' la orevin pûre e muarte
comò sfide ogni nemì.

No disperâti,
sta salde mame ecc.

3

E co torni, tu às di viodi,
tornarai cu' la madae
che culì sul pèt par pae
mi vará pontade il Re.

Ma se l'è il destin che 'o muri
e che resti ta batae,
mame, tu, la mé medae
'a tu puartarâs par me.

No disperâti,
sta salde, mame ecc. ecc.

Maria Gioitti del Monaco

(musicade dal M.i D. Stular)

Zenâr

Il soreli si jeve es 7,46; al va a mont es 16,14

✠	1	V	**Circoncis. dal Signôr**		15	V	s. Pauli prin eremìt
	2	S	s. Zoilo conf.		16	S	s. Tizian mart.
✠	3	D	**Ss. Nom di Gesù**	✠	17	D	**s. Antoni abât**
	4	L	s. Tito vesc. *Muart de Reg. Margher.*		18	L	Cat. di s. Pieri a R.
	5	M	s. Amelie verg.		19	M	s. Paulìn d'Aquilee
✠	6	M	**Epifanie dal Sign. L G.**		20	M	ss. Fabian e Bast.
	7	J	s. Lucian mart.		21	J	s. Agnês verg. m. L.P.
	8	V	s. Severìn vesc. *Nat. de Regine Eline*		22	V	s. Vizènz mart.
	9	S	s. Giulian mart. *Muart di Vitt. Em. II*		23	S	s. Raimònt conf.
✠	10	D	**s. Guglielmo vesc.**	✠	24	D	**s. Timòteo v. m.**
	11	L	s. Igino pape		25	L	Convers. di s. Pauli
	12	M	s. Probo - ss. Famèe		26	M	s. Policàrp. vesc. m.
	13	M	b. Leònzio vesc. P.Q.		27	M	s. Zuan Grisòst.
	14	J	b. Durì di Pordenòn		28	J	s. Flavian mart.
					29	V	s. Franc. di Sales U.Q.
					30	S	s. Martine verg. m.
				✠	31	D	**s. Zuan Bosco conf.**

ORT E CUSINE

L'ort di guere nol è il solit ort che savìn duc'. Cui c'al dìs ort al pense a la salate e a lis verduris in sorte; ma in timp di guere, la tiare 'e devi produsi plui che pò, magari nò sol pe nestre famee ma àncie par chês altris. Si semenaràn patatis, cesaróns, pomodoros, cevole, bròcui, verzis, capûs, fasui, côcis, râs, etc. Soredùt bisugne meti a bon ogni ritai di tiare, senze butâ par ajar lis culturis plui importantis.

Incuintrànt des farcadizzis, pensait che convèn di rispietâ i farcs, sebèn che qualchi volte 'e uastin i semenâz, parcè che chestis besteutis 'e dan la ciazze a mil insèz, màssime ai grisóns, a lis cozzatis (grillotalpa), ai viars di tiare e ai cùdui, che rapresentin la plui gran disgràzie di un ort.

Pensait dal rest che tal ort di guere si pò semenâ àncie qualchi plante di ornamènt, come il girasól, cartùfulis (topinambur), patatis americanis, rìzzino, - plantis che puedin benòn cressi là che son dai ueids tra i fasui, lis patatis, la blave. E 'an giavarês un biel vantàz, sei cul contribuî a la produzion dal ueli (girasól, rìzzino), sei par nudrî il polàm (semenze di girasól, cartùfulis e lor fueis).

In chest mês, oltre che preparâ la tiere cun ledàn stagionât (chel fresc al tache la mufe a lis lidris) e svangiâle fonde, si prepare qualchi *jet cialt* cun ledàn fresc di ciavàl e tieriz, e si semene qualchi verdure bonorive, àncie par traplantâ, riparant la jeche cun stuériis o cun lastris di veri.

Par racuei in mai e giugn podês scomenzâ a semenâ tal ciamp cesaróns promiedis, cevolis, savôrs.

Sarà ben di vê preparât vie pal an un bon *tieriz*, in une fonde dulà che si svuedin i vanzùns vegetai, il ledàn dai cunìns, dal polàm, dai colòmps, dal purcit, messedànt cun tiare, cialzine, cinise (di lens), cialìn, plums, etc., e bagnànt cun aghis di scolo e di comut.

In ciase: bisugne tigni di voli il grum des patatis, mitudis sun cors di pae e riparadis dal lusôr e dal frêt, parcè che no inverdissin o s'inglazzin; - zontâ aghe bulide tai vâs dulà che conservais i ûs in silicât (veri liquit), in mût che no restin discuviarz; - tornâ a fâ boli lis marmeladis che fasessin mufis parsore, e zontâ magari qualchi sedòn di zucar.

E in cusine, ce fàsie la parone?

· Mignestróns cu' la côce: *Côce e patatis*: fat il pestât di ardiel, cevole e ai, si 'lu bute, cun pôcie aghe, in miez chilo côcis zalis scussadis e des patatis, zontànt sal e pevar, e, par ultim, si cuein dentri dôs grampis di pastis curtis — *Côce e fasui*: cun miez chilo di fasui lessâz e 350 gr. di côce scussade e fate a bocognùz, si met dòngie une mignestre di lecâsi i dêz, cun t'une sedòn di ueli, ai e fueis di sàlvie.

Cui no sâl fâ la *bruade* (*brovade*) cuinzade cul musèt? Se il beciâr, po, us varà dât un pôcie di ciar di ciastrât, tajàile a fetutis, e cuejeile cun t'un'ombre di gràs, mieze tazze di vin, blanc o neri, e dopo un quart d'ore preparait cul so tòcio une salse famose, zontànt mieze cevole scaltride e cent grams di olivis verdis, senze il uès. Messedade la salse cu' la ciâr, si finis di cuei cun t'une gote di aghe.

Su lis *patatis lessis*, cialdis e tajadis a fetis, par sparagnâ ueli, butait cul sal e pevar une tazze di lat bulìnt, e messedait dut cun saradelis o renghis netadis, tazzutadis insieme cun cent grams di cevolutis in asêt. Ancimò une gote di asêt e un fil apene di ueli, e varês un bon companadi.

E par contentâ àncie i frùz golôs? Ciastinis, in dutis lis manieris (bueris, moncis, balotis); e patatis americanis cuetis tal for. Sparagnarês pan e polente a cene.

Fevrâr

Il soreli si jeve es 7,15; al va a mont es 16,45

	1	L	s. Ignazi vesc. m.		16	M	s. Giuliane verg. m.
	2	M	Purificazion di M.V.		17	M	ss. Martirs di Conc.
	3	M	s. Blâs vesc. m.		18	J	s. Simeon vesc. m.
	4	J	s. Andree Corsìn		19	V	s. Giulian m.
	5	V	s. Aghite verg. L.G.		20	S	s. Eleuteri m. L.P.
	6	S	s. Tito vesc.	✠	21	D	**s. Massimian vesc.** *Setuagésime*
✠	7	D	**s. Romualt ab.**				
	8	L	s. Juvenzi vesc.		22	L	s. Margarite di Cort. Cat. di s. Pieri in A.
	9	M	s. Polònie verg. m.				
	10	M	s. Scolàstiche verg.		23	M	s. Pieri Damian
	11	J	Marie Ss. di Lourdes *Tratât dal Lateràn 1929*		24	M	s. Matie ap.
					25	J	s. Cesàri conf.
	12	V	ss. Siet Fondat. P.Q.		26	V	s. Sandri vesc.
	13	S	s. Fos'ce verg. m.		27	S	s. Gabriel de Dol. U.Q.
✠	14	D	**s. Valentìn predi m.**	✠	28	D	**s. Macari mart.** *Sessagésime*
	15	L	ss. Faustìn e Giovite				

ORT E CUSINE

San Bastian cu' la viole in man! O sin in fevrâr e jé l'ore di semenâ. «Semenâ tant e ben» al à dit il Duce; ma bisugne fâ i conz cu' la tiare, cu' la lune e cu' la semenze.

Vêso mai pensât a ce tanc' gragnei c'al puarte un gram di semenze? A savêlu ben si pò fâ economie, parzè c'al è di bant semenâ tant fis par vê plantis stentadis e tantis di no savê dulà mètilis. Messedait lis semenzis plui minudis cun t'un pôc di savolòn fin, parcè che si piardin nudis; e i batarês parsore un pôcie di tiare parcè che lis pàssaris e i colòmps no lis mangin.

In Fevrâr, màssime s'al è frêt, no us consei di plantâ patatis: lis ciaparessis sù dopo di chês semenadis in marz.

Une robe ricuardaisi ben: no stait mai a semenâ doi ains di file ché stesse robe t'un ciamp; dopo i cesaróns spietait almanco quatri ains, se no volês vê plantis maladis. L'è ben àncie di gambiâ ledàn: e cussì, dopo des verzis e de cicòrie, che sopuartin ben il ledàn spandût diretamentri, meteit cesaróns, fasui, cevolis, carotis, patatis, che invezzi 'e àn bisugne di tiare zà coltade. Di solit la règule 'e jé cheste:

a) Meti une volte plantis a lidrîs fondis e une volte plantis a lidrîs curtis.

b) Doprâ: un an ledàn di stale (plantis cun tántis fueis); un an terìz, cialzine, etc. (râs, carotis, ai); un an guano (concime chimico) (cesaróns, fasui, favis, pizzùi); ancimò un an guano e magari àncie un pôc di ledàn tes busis (côcis, melóns, e àncie pomodoros e melanzanis).

c) No meti mai di file des plantis de stesse famee, cun flôrs e fueis che si semein, come par esempli melanzanis, pomodoros o pevaróns.

In chest mês si plantin lis lidris di cren, si divìt la jarbe dragone (peltri), si semenin l'ai a spics, i capûs in ricès, lis carotis promèdiis, sot veri o in ricès sot un mûr, la verzerave (cavolo rapa), la cevole, il cevolìn, dútis lis qualitâz di salate, i cesaróns, i puàrs, il lidrìc, i ravanèi.

Cirìt àncie la semenze dal brocul chinês (cavolo Petsäi), c'al vignarà sù tenar e blanc come lis bledis di cueste o il lidrìc romàn in bârs, e c'al dure dut l'an.

Ma stait atènz che al è ancimò frêt, sebèn che «*a S. Valentìn la glace tegni sù dome un gardelin*»!

Ce isal ué di gustà?

Volùz di brocul e rìs: Sbuentait lis fueis di brocul e meteilis sul tsir. Quant che vês fat un risòt in aghe e lat, cuinzât magari con qualchi minùz di formadi e di salàm, metint une buine sedòn par fuee, involuzzait, leait e saurit biel planc cu' la conserve di pomodoro.

Cunìn cui càpars: Par fâlu ben bisugnarès giavâ i uès al cunìn, ma s'al è zovin, si po' àncie butâlu a tocùz. I uès 'e vadin tal brût cui savôrs e la cevòle. La ciâr si passe te farine, opùr, s'an vês, tal ûf e pan gratât e si scaltrìs cun pôc gras. Dopo, si bàgnile cun t'une scudiele di asêt e cent grams di càpars tazzâs, fasìnt ristrenzi un pôc il sugo. Cussì si piart, s'and è, l'odôr di freschìn.

Pal vinars preparait la *torte di patatis e bacalà*. Par dis personis 'e bastin 500 grams di bacalà e un chilo di patatis lessis schizzadis. Il bacalà lessât e netât di spinis al va tazzât unmònt fin e mitût insieme a lis patatis cun pôc lat e pôc ueli, sal, pevar, scusse di limòn gratade, savôrs pestâz, dôs tre sedóns di farine e doi ûs. Si scialde un pôc di ueli te fersòrie e si fâs la torte ben coloride da dutis ôs lis bandis.

Ai frùz dait come bombòn une biele scudiele di rìs cuèz in lat e aghe, cun parsôre une sedòn di marmelade.

E no savêso che àncie la polente cialde 'e jé buine cun t'un pôcie di marmelade parsore?

Marz

Il soreli si jeve es 6,32; al va a mont es 17,23

	1	L	s. Albin vesc.
	2	M	s. Simplici pape
	3	M	s. Cunegonde imp.
	4	J	s. Lùzio pape
	5	V	s. Casimìr conf.
	6	S	ss. Perpètue e Fil. L.G.
✠	7	D	**s. Tomàs di Aquin**
			Quinquagésime
	8	L	s. Zuan di Dio c.
	9	M	s. Francesche Rom.
	10	M	ss. Quarante Martîrs
			Prin di Crèsime
	11	J	s. Costantin conf.
	12	V	s. Gregori p. dot.
	13	S	s. Cristine v. m. P.Q.
✠	14	D	**s. Matilde regine**
			I dom. di Crèsime
	15	L	s. Longìn soldât
	16	M	ss. Ilari e Tazian
			Patronos di Gurizze
	17	M	s. Patrizi vesc. *T.*
	18	J	s. Ciril vesc. dot.
✠	19	V	**s. Josêf sposo di M.** *T.*
	20	S	s. Teodosio m. *T.*
✠	21	D	**s. Benedèt ab.** L.P.
			II dom. di Crèsime
	22	L	s. Benvignût vesc.
	23	M	s. Fedêl mart.
			Fondazion dei Fascios
	24	M	s. Gabriel arcagnul
	25	J	La Nunziade
	26	V	s. Teodoro vesc.
	27	S	s. Zuan Damascèn
✠	28	D	**s. Zuan di Capistran**
			III dom. di Crèsime
			Zornade de l'Aviazion
	29	L	s. Secònt mart. U.Q.
	30	M	s. Quirin m.
	31	M	s. Beniamin m.

ORT E CUSINE

Marz sùt e avril bagnât: beât il vilàn c'al à semenât. In chest mês continuait dutis lis sèminis di fevrâr sot veri o tal ciamp, secònt che va la stagion. Ricuardàisi che il lidric pes béstiis al sedi abondànt, parcè che ogni ortolàn al devi e al pò tigni dai cunìns e almanco un'òcie, che son golôs di jarbis e di verduris scartis, e cussì 'e vegnin sù cun pôcie spese.

Stait biel atènz a scielzi il terèn: tignît l'arzile par lis plantis cu' la lidris lùngie, che no àn pôre dal sùt; i fasui di conservâ, lis linz, la spinaze di estât, lis cartúfulis meteiju in tiare sute; lis patatis, lis cevólis, il puàr, lis patatis americanis in tiare sciolte; lis melanzanis, i pevaróns, i melóns in tiare cialde che si puedi bagnâ; invezi pôcie aghe e tiare in rive tal soreli par lis verduris di unviar e di primevere (cesaróns promiedis, salate d'unviar, spinazis e cauliflôrs).

Cumò si semenin capùs, cudumars, melóns, pevaróns ta chês casselis che saràn restadis vueidis dopo che varês riplantadis in tiare lis violis doplis. Ancie i fasui bas bonorifs si

puedin semenâ su di un grum di ledân cialt; quant che varàn pôcis fuèis, ju traplantarês. La robe piês 'e jé la zulugne; e alore bisugne ogni sere cuviarzi di fueis, opùr di pae o di sàcs o di ciarte lis plantis che àn zà menât.

La lidris blàncie dolze o scorzònie blàncie (scorzobianca) 'e va plantade cumò al puest de lidris nere amare (scorzonera).

Cui c'al'à gole des freulis, al à un biel lavôr di fâ: chel di raventâ lis plantutis gnovis. Ma tignit a mens di meti plui tiare che podês es patatis. Lis patatis di semenze 'e van tignudis prime almanco quindis dis al lusôr, in mût di fâlis menà e deventâ verdis; 'e saràn plui buinis e bonorivis. Si capìs che no bisugne scielzi chês masse gruessis (par no tajâlis), 'e àn di sei sanis, de stesse misure, cun t'un biel butul parsore. Si plantin in quadrât, a 40-50 cm. Se 'o sês in t'un luc umit e cialt, par no vê la spese e la seciade dal tratamènt cul solfato cuntri la peronòspere, meteit fasui invezzi di patatis.

Prime di semenâ butait ance guano (concimi chimici) e faseit economie dome dulà che la tiare 'e jé coltade a zardìn opur lassade a prât. Dutis lis plantis di odôr (timo, cevolìn, mazorane, jarbe dragone e jarbe luise) 'e van dividudis; e si fasin vermenis (talee) di osmarin e di sàlvie.

Viodìn cumò de coghe.

'O sìn in carnoval e ven voe di pensà al dindi, al ciapòn e a la lujànie. Se no vês ueli, ma vês farine e volês fâ 900 grams di biscotìns lizérs e dilicâz, eco cà: messedait miez chilo di farine cun doi ûs, 40 grams di spòngie, o dôs-tre sedóns di pane di lat (àncie bolit), 120 grams di zùcar, marsale o graspe, scusse di limòn gratade, sal e une bustine di levàn in pólvar. Lavorait e tirait la paste fine, tajànt a mieze lune cun t'une tazze e cuejeit i biscotìns tal for cialt in cinc minûz. Insome, se une brave frutine 'e jude, in miez'ore al è dut finit.

'O sin in timp di crésime, vive il bacalà e lis renghis, se no vês pès di fâ in umit, come lis saradelis, senze ueli e dome cul pomodoro! Une ricete savoride: bacalà a la capucine: in t'une padiele large si fasin frizi cevole a fetinis, ai e ueli, e si mèt dòngie un pôc di pomodoro. Si mètii dentri il bacalà a tocùz, voltànlu planchìn te salse; po cun' t'un pôcie di aghe si metin dòngie savôrs fins, pignui e ue sultanine. Cuejeit planchìn par un'ore.

E la *brovade cui fasui*, ché de none, dutis la cognossês.

Pai frutìns pìzzui, s'o vês fics seciâz in ciâse, faseint buli miez chilo, tajâz fins, cun miez litro di lat, scusse di limòn gratade e un pôcie di mîl. 'O farês une marmelade squiside.

Avrîl

Il soreli si jeve es 5,40; al va a mont es 18,20

	1	J	s. Ugo vesc.	✠ 18	D	s. Galdìn vesc. *dom. des Palmis*
	2	V	s. Francèsc di Paule	19	L	s. Leon IX pape
	3	S	s. Ricardo vesc.	20	M	s. Marzian predi **L.P.**
✠	4	D	s. Isidoro vesc. **L.G.** *IV dom. di Crèsime*	21	M	s. Anselmo vesc. d. *Nadâl di Rome*
	5	L	s. Vizènz Ferreri	22	J	ss. Sotèr e Caio mm.
	6	M	s. Sisto pape m.	23	V	b. Eline Valentinis di Udin - s. Zorz
	7	M	s. Epifani vesc. m.	24	S	s. Fedêl mart.
	8	J	s. Dionîs vesc.	✠ 25	D	**Pasche di Resurezion** s. Marc evang. *N. di G. Marconi 1874*
	9	V	s. Demètri m.	26	L	ss. Cleto e Marcelìn
	10	S	s. Pompeo m.	27	M	s. Pieri Canîs c. **U.Q.**
✠	11	D	s. Leon I pape *domènie di Passiòn*	28	M	s. Pauli de Crôs
	12	L	s. Zenòn vesc. **P.Q.**	29	J	s. Pieri mart.
	13	M	s. Gildo re	30	V	s. Caterine di Siene *Patrone d'Italie*
	14	M	s. Justìn mart.			
	15	J	s. Vitorìn mart.			
	16	V	s. Calisto mart.			
	17	S	s. Anicèt mart.			

ORT E CUSINE

E cumò vignìn a fevelâ de lune. No jé une strambarie, parcè che la ìnt studiade 'e à viodût che la lune 'e à davêr une buine influenze su lis plantis tant par vie dal lusôr che par vie de atrazion. Difàt pal solit i bròcui e i râs 'e van semenâz in cal di lune, te sètime-undicésime zornade; il fenoli, lis carotis, il sèlino, il cardo tes ùltimis dôs-tre zornadis. Il parcè bisùgne cirîlu tal cont des zornadis che la semenze 'e met a nassi. Ma dutis lis semenzis 'e àn la lôr regole. Tignît a mens che i capûs, i cudumars, la salate romane e la salate capusse, i melóns e i râs 'i metin 5-7 dìs; l'angùrie, i fasui, lis favis, la salate rizzote, il puàr, la valeriane, la côce 8-10 dìs; lis erbetis, il basili, lis lìnz, i cesaróns, lis lidrîs neris, la spinaze, 8-15 dìs; i cardos, i articiòcs, lis carotis, la cevòle, il fenoli, i savôrs, il sèlino 15-20 dìs. Naturalmentri se lis semenzis si fasin smolâ ta l'aghe par quarantevòt ôris o àncie mancul, secònt che son plui o mancul secis, e dopo si fasin sujâ in ombrene, 'e nassin plui prest. A quale profon-

ditât vàdino mitudis? Lis semenzis gruessis in busutis; chês des spinazis, des erbetis e des bledis 'e vadin cuviartis di tiare cun t'une zapadine lizere; chês plui pitininis 'e vadin cuviartis e batudis cul ristiel; chês plui minudinis si batin ben parsòre vie. Dùncie, par la profonditât bisugne regolâsi secònt la grandezze; e tignarìn i cesaróns plui in sù dai fasui; e i fasui plui in sù des favis. Al è miôr no semenâ su la tiare bagnade. Se qualchidùn al ûl fâ cressi di bessôl lis plantis di semenze, bisugne c'al si ricuardi di fâ là in semenze chês plui fuartis e di tignîlis lontanis da chês de stesse qualitât ma di un'altre famee (fasui bàs e fasui di racli; salate capusse e salate romane; verzis e râs; melóns e còcis etc.), par no vê semenzis bastardis.

Oltre i fasui bonorîfs, viars la fin dal mês, si puedin semenâ àncie i brocolùz di Bruxelles (chei che fasin tanc' brocolùz ator de giambe e si cuein par ordin che si fasin), lis melanzanis, i pevaróns, i pomodoros (in buine esposizion di soreli, par traplantâ a 60 cm.), il sèlino a cuestis e cu' la lidris, i cocìns. Si metin ancimò cesaróns, patatis, salate, râs, etc. Al è timp di meti almanco 30 cm. par 60 di tiare lizere su lis sparzinis vecis.

Al è àncie il mês di fâ guere ai cais e ai lacais, a lis fòrculis, ai puiz di tiare, a lis ruis dai bròcui e dai râs, ai scussóns che tain specialmentri lis plantis des freulis. Lis fòrculis si ciapin fasìnt come des tràpulis cun bocóns di ciane mitûz dòngie des plantis: di matine buinòre si sbatin jù lis béstiis sun t'un seglòt di aghe cialde. I scussóns ju ciaparês facilmentri plantànt qualchi bâr di salate tra ls freulis: se une plantute si sècie tiraile fûr e 'i ciatarês sòt il scussòn. Cuintri i cais 'e servin ben i cròz, i rìz, e lis tartarughis di mar, che netin l'ort in t'un lamp. Par copâ lis furmiis 'i ûl lissie di bol, o miei ancimò des schizzadis di solfuro di carbonio (atènz, c'al ciape fuc), c'al cópe àncie i pedoi des lidrîs e i scussòns. Cun grumùz di sèmule misturade a polvar dal diaul o Basif, o cun grumùz di Crusbar (che son po simpri la stesse midisine) si fàsiur guere a lis surîs, a lis furmiis, ai zups e zupèz, ai grîs, ai grisòns e ai cais. Al è un polvar che nol fâs mâl ne ai polèz ne ai colòmps. Il Monital o il tabàc 'e vadin dâs sù par i pedoi des fueis. Lis tartarughis e i madràcs 'e son i piês nemîs dai cais e dai viars.

Il mês di Avril al è il mês di dutis chês jerbutis che si ciatin sui prâz, in lue des ortais. E cà in Friûl and è une

quantitât. Ardelùt e confenòn, radrichesse, sgrisolò, ciandelutis, oregluce di jeur, lavazzùt o lenghe di vàcie. Si fasin cuei in padiele o in salate.

Il ruscli, i urtizzóns, il blaudìn, il sparc salvadi, si fasin come i sparcs di ort. Cui no cognòssial, po, la rùcule, la bàrbe di frari, il sclopìt, il litùm? O' sin in furlanie, 'e jé dute robe di ciase. I frùz 'e cognossin àncie la ciarline o buralze, che si scusse e che sa di articiòc; la brave parone 'e met in te salate lis rosis di cressò o rùcule di aghe, di beiòmini, di buraze (borrana), e cu' lis sôs fueis 'e fâs lis frìtulis, come àncie cu' lis rosis di acazzie e di garoful di spine (rosa). Fin lis uainis dal arbul di Giude e' puèdin sei cuetis e mangiadis. 'E jé la stagiòn buine par fâ i mignestróns di verdure cun t'un pôc di pestât e un pugn di ris.

Un mût di fâ rionâ la ciâr senze doprâ gràs. al è di fâ a fetis un grum di cevolis, mètigi parsòre la ciâr cul sal, pevar, osmarìn o timo, di taponà l'antian in mût che nol passi il vapôr e cueile planc par un'ore. Al ven fûr un tòcio famôs e ancimò 'e vês pront il contorno. 'E jé la stagiòn di fâ fertajutis económichis cun farine di ris o di patatis o di formènt (125 grams), miez litro di lat e aghe, doi ûs e sal (par sis personis). Lis fertajutis 'e van fatis lizeris, metint pôc gràs te fersòrie; e parsorevie si distindin o spinazis cuetis in padiele, o ciâr, o fiât di cunin cuet cun gràs e cevole e pestât fin. Po dopo si metin in t'une tècie dutis lis fertajutis, une parsore di ché altre, e formin une torte, che va cuviarte di conserve cialde ben taponade.

In timp di Pasche si à voe di fevelâ di cavrèt rost cu' lis patatinis, di ûs e di fujazze. Cirìn alc di economic.

Torte jevade. - Faseit une paste mole cun 350 grams di farine, aghe clipe e 20 grams di levàn di bire. Quant che jé dopleade, sbateile ben cul mescul par 15 minûz, metèigi doi ûs, pôc sal dôs sedóns di zucar, une sedòn di spòngie sciolte. Butait dut in tun stamp slìs e onzût, e si fàsile dopleâ ancimò une volte in tun puestùt clip. Si cuei tal fôr ben cialt par miez'ore. Quant che la torte 'e jé frede ('e baste par dìs di lôr) tajaile a metât e jemplaile cu' la marmelade o cu' la creme, e spandeigi parsore une ciartute di zucar vanigliât. Cui ûs benedìz e pituràz (ju fasês boli cun ciarte colorade, opùr i tacais parsore lis calcomaniis) si fâs biel il plat de torte, e alore.... mi pâr di sintî a sberlâ la canae: « Vive Pasche! ».



PIERI ZORÙT

il Poete de Furlanie

nassût a Lonzàn dal 1792
muart a Udin dal 1867

Par ricuardâ PIERI ZORÙT

nassût za 150 - muart za 75 agn

La plovisine

Plovisine minudine,
lizerine,
tu vens jù cussì cidine
senze tons e senze lamps,
e tu dâs di bevi ai ciamps.

Plovisine fine fine,
lizerine,
bagne bagne un freghenìn
l'ort del pùar contadin.
Senze te no mene nuje:
bagne bagne ché latuje,
bagne bagne chel radric
fin cumò tignûz a stic,
bagne l'ort del pùar om,
bagne il ciamp del galantòm.

Plovisine minudine,
sta lontàn di chel zardìn
impastât cul mussulin.
Là i giacinz e i tulipàns,
cun ché àrie di sovràns,
son sborfâz sere a matine:
no àn bisugne del to umôr.
za che ur baste il sborfadôr.

Pes ciarandis, pe campagne
plovisine bagne bagne;
'e ti spiete la viole
che à patit un pôc di sut;
si rafrès'cie, si console
a sinti chel umidùt:

verginele de taviele,
senze il fum de l'ambizion,
jé modeste simpri e biele
là tal ruscli e l'urtizzòn.

Plovisine lizerine,
ven cun me da un'altre bande....
Une biele Tortorele
'e ti brame e ti domande:
vele, vele che ninine,
ché ninine benedete,
che saltuzze, che svolete,
fin che rive su la cime
di chel poul par jessi prime
a vignîti a saludâ:
plovisine, ècole cà.

Ciale ciale ce che bale!
Si becòle, si spacòle;
cor al nît, 'e torne, 'e svole,
stuarz il ciâf cun tante gràzie:
plovisine, ti ringràzie.

Plovisine benedete,
vin bisugne dal to umôr;
pal to umôr la tiere tete,
la nature va in amôr.

Ciale il Gri, che in ciape nere
met il ciâf fûr de buchere,
e sot vôs 'a si dispòn
a ciatâ l'intonazion.

Là in chel folt, sun chel rojûz,
striscinît il Rusignûl
si tormente, si lamente
che la biele no lu ûl.

Svole in alt la Lodulute,
ché cocute,
de Calandre in compagnie;
spant pal cil un'armonie,
e co sint la gole arside
strenz lis alis, plombe abàs,
e si bagne la pivide,
e pal prât fâs quatri pàs.

Imburide la Cisile
va in citât e torne in vile,
intrigade, che no sa
dulà mai che à di nidâ.

Plovisine benedete,
vin bisugne dal to umôr;
pal to umôr la tiare tete,
la nature va in amôr.

Su la cime di chel olm
sint la Dorde ce che zorne!
Ve la Pàssare dal colm
che a saltèz va su la gorne,
e piardinsi in comarèz
la finis cun un petèz.

In tel miez di chel sfuejàt
jé la Razze cul Razzàt:
'e ciacàrin, si svuatàrin,
van sot aghe, tornin fûr,
di morbin di dan daûr.

La campagne à muse gnove.
dîs il Jeur, e fûr de cove
al si spache la pilizze,
ogni tant l'orele al spizze,
vie pal troi, su pal rivâl,
saltuzzànt e musiciànt;
po al si scrofe in tal fossâl...
Plui nol svinte, nol nevee:
al ûl meti sù famee.

Il Pastôr, la Pastorele
van ciantànt la-fa-lu-le-le,
seneôs di olêsi ben,
àn bisùgn di fâ dassèn.

Plovisine fine fine,
plovisine benedete,
vin bisugne del to umôr;
pal to umôr la tiare tete,
la nature va in amôr.

Primevere morbinose
cul ciapiel colôr di rose
cor pai prâz e pes ciarandis.
viarz il bocul, slàrgie il flôr,
fâs mazzèz e tiès ghirlandis,
pe coline e pe planure
'e sparnizze la verdure,
'e sparnizze il bon odôr.

Cenonè, dal orïent
bavesele inocentine
'e svintùle la coline;
t'un momènt 'e rive al plan.
E scorsize pe taviele...
Plovisine, vele, vele!...
La montagne si serene,
il soreli al va a durmî;
salte fûr la lune plene
ven la gnot e mûr il dì...
E in chest tant la bavesele
'e scorsize pe taviele...
Plovisine, vele, vele!
vele, vele che ti pie!
Plovisine, s'ciampe vie.

Plovisine fine fine,
lizerine,
torne prest, torne a ciatânus!
Plovisine, marcomandi
torne prest a rinfres'ciânus!
Plovisine, mandi! mandi!

PIERI ZORÙT

«*La plovisine*» di ZORÙT 'e jé stade mitude in mùsiche (coro a quatri vôs, piano e armonio) dal maestri TITE COSSÈT, ciargnèl.

Mai

Il soreli si jeve es 4,53; al va a mont es 19,07

	1	S	ss. Filip e Jacum ap.		15	S	s. Zuan B. de La S.
✠	2	D	**s. Atanasi vesc.** *domènie in Albis*	✠	16	D	**s. Ubalt vesc.**
					17	L	s. Pascâl Baylon c.
	3	L	Invenz. de S. Crôs		18	M	s. Venanzi m.
	4	M	s. Gotàrt vesc. L.G.		19	M	s. Pieri Celestìn L.P.
	5	M	s. Florean mart.		20	J	s. Bernardìn di S.
	6	J	s. Zuan e' Puarte Lat.		21	V	s. Valènt vesc. m.
	7	V	s. Stanislao vesc.		22	S	s. Emilio m.
	8	S	Apariz. di S. Michêl	✠	23	D	**s. Desideri vesc.**
✠	9	D	**s. Gregori Nazianz.** *Fieste da l'Impero*		24	L	ss. Donaz. e Rogaz.
					25	M	s. Grivor VII p.
	10	L	s. Antonìn vesc.		26	M	s. Filip Neri c. U.Q.
	11	M	s. Franc. di Jaronis		27	J	s. Bede dotor
	12	M	s. Pancrazi m. P.Q.		28	V	s. Gustin vesc.
	13	J	s. Robèrt Belarm. *Patrocini di s. Josèf*		29	S	s. Marie M. de P.
				✠	30	D	**s. Filìz pape**
	14	V	s. Bonifazi m.		31	L	ss. Canziàn, 40 m. d'A.

ORT E CUSINE

Al è tornât il soreli cialdût e, tra une passade e ché altre di ploe, 'e ridin i flôrs e lis primis pomis dal ort. Vêso mitude la pae sot des freulis, parcè che no si sporcin di tiare? Vêso giavâz i fioi?

Il lavôr plui grant tal ort al è di sapâ, ristielâ, sborfâ, rarì e, plui di dut, traplantâ. Si riplante, pal solit, sot sere, quant che il soreli nol bruse, in une zornade senze ajar, cul cîl di ploe o cuviart. Magari par un pôs di dîs si pò taponâ lis plantutis cun ciarte e fueis gruessis (àncie di bròcui), cun vâs rivoltâz, parcè che no si secin, sborfanlis cun judizi e stant atènz che la tiare 'e sedi stade ben fracàde tôr des lidrîs, lassànt atòr de giambe un pôc di puest in mût che l'aghe e puedi fermâsi e penetrâ. Qualchi volte al convèn àncie spontâ un pôc lis lidrîs e lis fueis par fâlis cressi miôr.

Lis plantis che si slungin unmònt e che fasin tantis fueis, metêlis in filàr da misdì a tramontane, parzè che ciapin soreli di ogni bande; e chês pìzzulis plantailis a sterp falit, parcè che di ogni bande vepin lûs e àjar. Stait àncie atènz di fâ lis cumieris ta stesse direzion, in mût che l'aghe 'e

puedi scori in dutis jentrànt di une bande sole, senze vê bisugne di zirâ cul sborfadôr o cu' la pompe. E al sarà miei se sarà aghe di ploe o aghe lassade scialdâ tal soreli e se si sborfarà a buin'ore o pal fresc de sere. Di solit lis plantis 'e son di raventâ quant che àn 3-4 fueis e son altis 10 cm.

Tal riplantâ e tal semenâ si puedin àncie cumbinâ insieme utilmentri diviarsis qualitâz di verdure. Cardos, spinaze, salate e ravanei si semenin insieme.

Capûs, pomodoros, carotis, indìvie: ogni tre riis di capûs bisugne lassânt une vueide par meti i pomodoros. In mai, fra miez dai capûs si semènin a filis lis carotis par setembar.

Fasui e sèlino: semenait lis uaìnis su dos filis e te cumière di miezz il sèlino par l'unviâr. Al puest des uaìnis si podaràn meti i capûs o i râs o lis verzeravis.

Pomodoros, cevole, spinaze, latuje: meteit des filis di cevolis, e semenait la spinaze e la latuje tra i filàrs dai pomodoros.

Verzis e latuje: la latuje 'e va mitude tra i filàrs e tra plante e plante. Cussì si cumbinaràn insieme pomodoros e bròcui, cardos e fasui, cauliflôrs, latuje e ravanei.

'E jé àncie ore di proviodi i raclis pai pomodoros, fasui e cesarôns. Si scomenze a semenâ par l'autùn e l'unviâr: cardos, bròcui, rati, fasui, melóns, angùrie, vèrzis, côcis, puàrs.

Dopo il 15 dal mês pensait ai cauliflôrs (cavolifiori). De spinaze semenade si tire fur pôc, parcè che va in semenze. Cirît lis semenzis dai redrèps (tetragònia o spinaze di citât), che si semène àncie a filàrs e che stente a lâ in semenze; e chês di *atreplice* (spinaze che côr).

Si plàntin cumò àncie lis menadis de patate americane dolze; si dài il sal a lis plantis zà zapadis, ai râs, a dutis chês che àn unmonte di fuee. Ricuardàisi àncie che s'al vanze un pôc dal solfato des vìz, convèn di dâlu àncie ai pomodoros, a lis patatis, ai fasui, ai melóns, che patissin de stesse malatie.

E cumò 'e jé l'ore di entrâ in cusine.

Vèso mai fatis lis patatis cul plen? Si disvuedin, dopo speladis, come par fâ un nìt e si mètigi dentri la ciâr vanzade, tazzade fine, cun qualchi tocùt di formadi «Roma» o di latarie, un pôc di cevolins e di savôrs. Si fasin cuei in padiele cun t'un pôc di gràs e si bagnin in ultin cun t'une buine conserve di pomodoro.

Par fâ lis verduris in salate cun economie, cuetis o crudis, faseit cussì: disfait in t'une scudiele un ròs di ûf dûr cun sal, pevar, mieze tazze di asêt, une tazze di lat, e. se us plâs, un pôcie di mostarde. Cun cent grams di ulivis verdis o neris, senze ues, tazzadis, faseit boli 10 minûz cun un quart di aghe e un quart di asêt, dôs sedóns di farine e quatri sedóns di ueli, che fasin plui di miez litro di buine cuinze. Plui sempliz ancimò al è di sbati un ròs di ûf cun t'une sedòn di mostarde, slungiànt cun 400 grams di aghe bulide, frede e cun 75 grams di ueli. Si ten in une butiglie e volte par volte si zonte il sal e l'asêt che ocorin. Bisugne sbati il veri prime di doprâ la cuinze.

Ricuardaisi simpri, tal cuei lis verduris, che al è dut bon di lôr. Àncie l'aghe dulà che lis vês fatis boli 'e jé buine dopo par la mignestre o pal tócio. Cui tors di brocul, spelâz e bulîz insieme cun carotis, scussis di cesaróns, fueis di ravanei, di erbetis, di râs, dùt passât, si fâs une mignestre savuride e sane.

No stait mai a lavâ lis patatis dopo speladis par no fâur piardi la sostanze che jé te lôr farine (ché che fâs deventâ blàncie l'aghe di lavadure). Lavailis prime di spelâlis e lis scussis 'e serviràn, cuetis o crudis, par lis béstiis. Par la canae fasìn un *budìn di fics secs*. In un litro di aghe faseit bulì 50 grams di mîl (2 sedóns), 200 grams di fics secs. Dopo miez'ore i fics 'e van scolâz, tajâz a tocùz, bagnâz cun dôs sedóns di rum o di graspe e mitûz insieme cun t'un pôcie di ue sultanine e qualchi còcule tajade fine. Da l'aghe dai fics, slungiade, si fâs un risòt cun 150 grams di rìs, e po lu messedais cui fics cun t'un ûf e un blànc sbatût. Si cuei par ¾ d'ore dentri di un stamp di budìn in une pignate di aghe bulìnt. Si pò ance guarnîlu di marmelade cialde.

No val vivi se alc
no val plui de vite

La biciclete

L' inventôr de biciclete
mertarès un monumènt
plui grandiôs de mont Cianine,
chel benefatôr sapient.

Il vapôr, la ferovie,
l'automobil, l'aeroplàn:
dutis invenzions supiarbis,
tapis dal progrès umàn.

Ma la sante biciclete
jé di dutis superiôr:
jé la màchine dal popul,
dal plui umil al plui siôr.

Invenzion genial, stupende,
un modèl di perfezion:
dal famôs che l'à intivade,
cui ricuàrdie plui il non?

Combinadis son in file
dôs rauèdis di metàl;
sù si sinte la persone
e cui pîs frache il pedàl.

Om e màchine lì insieme
son motôr e volontât,
une robe sole formin,
un inzèn, c'al è animât.

Svelte, mòbile, lizere
sbrisse, passe dapardùt,
silenziose, simpri pronte
pal biel timp come pal brut.

Cui no' vàdie in biciclete?
Di ogni etât e condizion,
umin fèminis ti filin
ognidùn pe so rasòn.

Frùz e frutis par lâ a scuele,
par lâ a vore l'artesàn,
contadìns, scrivànz e predis,
duc' la dòprin come il pan.

Miez ch'al serf par ogni usanze,
àncie par lâ a fâ l'amôr.
Il biel sès cun gust la impieghe
e la giolt cun ver fervôr.

Lis *valchiris* saetavin
sui ciavai, fiarbìnz, estrôs:
svolin ué in biciclete,
galandinis, cul morôs.

Necessàrie, indispensabil
come l'àrie e il nudrimènt,
di ogni ciase rice o puore,
l'è il plui util furnimènt.

Chesc' pinsîrs in ment mi zirin,
contemplànt il movimènt,
il viavài des bicicletis
che nol ferme un sol momènt!

Gurizze

PENACUL

Giugn

Il soreli si jeve es 4,19; al va a mont es 19,41

	1	M	s. Fermo m. *R*	14	L	s. Basili vesc. dot.
	2	M	s. Marcelìn e C. *R* L.G.	15	M	ss. Filiz e Fortunât
			M. di Garibaldi (1882)	16	M	s. Laure mart. *T*
✠	3	J	**La Sense**	17	J	s. Cirìache m.
			s. Clotilde regine	18	V	s. Efrem dot. *T* L.P.
	4	V	s. Francèsc Caracc.	19	S	ss. Gervâs e Protâs *T*
	5	S	s. Bonifazi vesc.	✠ 20	D	**La Ss. Trinitât**
✠	6	D	**b. Beltràm pat. d'Aq.**	21	L	s. Vigi Gonzaghe
			Fieste dal Statût (1861)	22	M	s. Nicete di Aquilee
	7	L	s. Roberto ab.	23	M	s. Zenòn mart.
	8	M	s. Elisabete verg.	✠ 24	J	**Corpus Domini** U.Q.
	9	M	ss. Prin e Filizian			s. Zuàn Batiste
	10	J	s. Margarite regine	25	V	s. Pròspar vesc.
			Zornade de Marine	26	S	ss. Zuan e Pàuli mm.
	11	V	s. Bàrnabe ap. P.Q.	✠ 27	D	**s. Ladislao re**
	12	S	ss. Basilide e C.	28	L	s. Ireneo vesc.
✠	13	D	**Lis Pentecuestis**	✠ 29	M	**ss. Pieri e Pàuli ap.**
			s. Antoni di Padue	30	M	Comemor. di s. Pauli

ORT E CUSINE

Dopo tant semenâ e traplantâ qualchidùn al dirà che l'ortolàn che 'i à vindude la semenze lu à imbrojât, che la semenze 'e jere dute tiare e fueis secis, vàs'cie e vècie. Al pò àncie stâi; e il rimiedi par un altri an l'è simpri chel di imparâ a fâ di bessoi. 'E jé vere che lis semenzis no durin buinis in eterno, cun dut che chês dai codùmars e de cicòrie 'e restin sanis àncie par dìs agns. Chês che resistin manco (cirche 2 ains) 'e son chês de cevòle e dal lidrìc neri. A 3 ains 'e rivin tantis: fasui, mazorane, cesaróns, puàr, savôrs; a 4-5 ains carotis, bròcui, fenoli, salate, linz, melòn, pevaróns, pomodoro, râs, ravanei, rùcule, spinaze, valeriane. Lis côcis 'e durin fin a sìs ains come lis erbetis, la spinaze di estât, lis bledis, i articiòcs, l'angùrie, lis favis e lis melanzanis.

Lis semenzis di basili, di sèlino, di capùs e di cicòrie 'e rivin fin a vot agn. E cumò, prime di dî che une semenze 'e jé vècie, pensaigi sù e, al câs, daigi une tamesade e une lavade par scielzi miei, come quant che si butin in pignate i cesaróns o i fasui.

Za c'al scomenze a fâ cialt bisugne sistemâsi ben par sborfâ, prime di dut par no piardi masse timp, e po par no fâ plui mal che ben. L'è miôr sborfâ di rar, ma tant. Bisugne che l'aghe 'e rivi fin tes lidrîs; ma se jé masse 'e farà cressi plui lis fueis, che nò i flors e lis pomis. Miei di dùt al è di fâ cori l'aghe pes cumieris. Dal rest ogni plante 'e à lis sôs necessitâz, e bisugne stâ atènz. Al sarès ben doprâ aghe plovane, ciapade e conservade in botis interadis, par miez di gornis che vegnin dai cops, opùr aghe di vasche; no stait mai a doprâ aghe glazzade, che fermarès il svilupâsi des plantis. Ricuardaisi che d'istât une buine saride o sapinade 'e val come une buine sborfade; e che un pôcie di pae o di fueis sul terèn 'e judin a tignî frès'cis lis plantutis àncie sot il soreli.

In chest mês si dà sù la tiare a lis patatis, si sapin i capûs e lis plantutis za svilupadis e si srarissin lis verduris semenadis in mai.

Melóns e angùriis 'e uelin cimâz quant che àn 5 fueis: si'n lasse dome dôs parsore a chês de semenze. Lis dôs menadis che nassaràn si tajaràn a tre grops e si contìnue cussì par 4-5 voltis. Su lis feridis butait un pôcie di tiare o di cinise, parzè che si siarin. Lassait pôcis pomis su di ogni plante par che vegnin plui gruessis. Ance ai codùmars si pò fâ l'istès lavôr; e ricuardaisi che il solfato ju salve de malatie.

Al pomodoro, dopo 3 setemanis c'al è semenât, si lassin dome dos giàmbis e si lein ai raclis, e quant che si son formadis lis pomis, si spontin ad alt. Tirait vie duc' i fioi par rinfuarzâ lis plantis.

Par racuei in autùn e in unviar semenarês in chest mês fasui, bròcui di flôr, bròcui cinquantìns, côcis, lidric, salate, etc.

La coghe in cusine 'e jé indafarade a meti alc in asêt, e a fâ seciâ, dopo vêju scotâz ta l'aghe e sal, i articiòcs pìzzui, lis sidelis di articiòc e lis uaìnis di fasui, impirànt su di un spâli e metìnt in soreli.

Si secin lis jarbis di odôr prime che flurissin, piciadis a mazzèz te ombrene opùr sfuejadis, come i savôrs. Àncie la verdure par i mignestróns, fate a fetinis, si suje tal fôr o tal soreli (come i milùz o i fics), e si met vie in vâs di vêri ben siarâz, opùr in sacùz di celofàn. Il cevolin si scote in aghe, asêt e sal, e disfredât sun t'une canevazze, si met sòt asêt come c'o fasês pes uaìnis; dome che l'asêt dal cevolin al và cambiât almanco dôs voltis.

I pevaróns e i codùmars pìzzui si suin un pôc tal soreli e si cuviarzin cun t'un litro di asêt e une sedòn di sal, tigninju sòt cun qualchi stecùt. Quasi dutis lis pomis verdis e pìzzulis 'e son buinis, par conservâ cussì, dopo di vêlis scotadis (àncie lis panolutis blancis di blave).

Se 'o vês in ciase un pôcie di scuete si fasin lis polpetis di spinaze, che tajarês fine e messedarês cun un ûf, farine, sal, formadi. Lessarês lis polpetis in aghe e sal; e quant che vegnin sù, disgotailis e cuinzailis cun tòcio e un pôc di spônzie. Lis cociutis e lis patatis, oltre che fâlis in padiele, si puedin fridi cun pôc gràs e cuinzâlis cun asêt e ai. Pes cociutis sta ben àncie qualchi fuee di mente. Pes bledis di cueste si distachin lis cuestis de fuee. Lis fueis si fasin in mignestre, in padiele o in salate. Invezzi lis cuestis si lessin, si cuein in padiele cun spòngie e lat, mitìnt dòngie par ultim un ûf sbatût cul limòn. Si capìs che cun ogni qualitât di verdure si puedin fâ de fertais *di ripiego* cun qualchi patate schizzade e un ninìn di formadi dòngie de verdure tazzade fine. Se vês qualchi biele cevole blàncie, cuejeile a miez, giavait fûr il cûr e jemplaile cun qualunque rusumui insieme cun patatis lessadis, tocùz di salàm o di formadi, o risòt; e finît di cueile in fôr o in salse di pomodoro.

Volêso un bombòn pai frùz? Zariesis cuetis t'un sclip di vin, zucar e canele, mitudis sui rìs cuez o su la polente o sun t'une fetute di pan brustulît.

Àncie dôs zariesis in aghe di vite o conservadis tal liquor cun cane e brucis di garoful, no staràn mal al nono par l'unviâr.

La mont di Migee

Ogni luc de furlanie
l'ûl contà par alc al mont:
al è just che àncie Migee
sei supiarbe de so mont.

Isolade te planure
come un cret tal miez dal mar,
sintinele jé avanzade
dal Friul nestri tant ciar.

A Migee chest pôc di alture,
par braùre, 'e clamin mont
e no esist par lor montagne
che gi puedi stâ di front.

E di amôr i voi ur slusin
quan' che ur fevelais di je:
se ur laudassis la morose
no ur faressis plui plasé.

Se po càpite a Migee
un forèst o qualchi amì,
prime robe, lu compagnin
su la mont a diverti.

E gi mostrin Santantoni,
la glesiute là tai pins,
la busate, la clapigne
e la grote dai mos'cins.

Sore dut il panorame,
che a dì il ver, al è stupènt:
il Friul duquant l'abrazze,
e confin l'è il firmamènt.

Lis montagnis cristalinis,
là parsore fan cornìs
a la verde gran planure
sparnizzade di paìs.

A miezdì, de l'altre bande,
fin al mar si slùngie il plan...
Aquilee, la lagune...
e po il mar fin a Piràn.

Inciantât di une tal viste,
il forèst al bat lis mans,
al capìs e fuart l'aprove
l'ambizion dai paisàns.

I abitànz de vicinanze:
Viarse, Chiopris cun Viscòn,
e Marian, Romàns... la cialin
cun invìdie, ...e àn resòn!

Lor al sant opur a Pasche,
van a trupis lassù in alt:
par che uelin ocupâle
e che vadin a l'assàlt.

Ma a Migee, alore 'a lassin
che si sfoghin fin in font,
contentóns che tant 'a plasi,
tant si brami la lor mont.

Ma la mont à il so misteri,
lu san pôs: à i siei amànz
che ogni dì van sù a ciatâle,
e la adorin come sanz.

Il cidìn de so pinede,
lor 'a cirin nemorâz,
la plui pure poesie
gioldin lenti infervorâz.

De to mont tu pus vantâti,
sì, Migee, miò dolz paìs,
de to mont che jé tant biele,
ver ciantòn di Paradis

PENACUL

Lui

Il soreli si jeve es 4,14; al va a mont es 19,46

1	J	Preziôs Sanc di Gesù	16	V	Madone dal Càrmini
2	V	Visite di M. V. L.G.	17	S	s. Alessio conf. L.P
3	S	s. Eliodoro di Altìn	✠ 18	D	**s. Camìl de Lellis**
✠ 4	D	**s. Uldarì vesc.**	19	L	s. Vizenz de Paoli c.
5	L	s. Filumene m.	20	M	s. Margarite v. m.
6	M	s. Isaie profete	21	M	s. Pràssede mart.
7	M	ss. Ciril e Metodi	22	J	s. Marie Madal. pen.
8	J	s. Lisabete regine	23	V	s. Apolinar vesc. m.
9	V	s. Letìzie verg.	24	S	s. Cristine v. m. U.Q.
10	S	ss. Filìz e fradis P.Q.	✠ 25	D	**s. Jacum ap.**
✠ 11	D	**s. Pio I p. di Aquilee**	26	L	s. Ane mari de Mad.
12	L	ss. Macôr e Fortunât *Patronos di Aquilee, Udin e di dut il Friul*	27	M	s. Pantaleòn m.
			28	M	ss. Nazari e Celso
			29	J	s. Marte verg. *Muart di Umberto I*
13	M	Ded. Basìliche di Aq.			
14	M	s. Bonaventure v. d.	30	V	ss. Abdon e Sennen
15	J	s. Rico imper.	31	S	s. Ignazi di Lojole

ORT E CUSINE

Une economie, che forsi qualchidùn di voaltris le sa za: si ciapin sù, da mai a lui lis patatis gnovis, senze giavâ lis plantis: si discuviarzin cun t'un sapìn senze ufindi lis lidrîs e si giavin cu' la man lis patatis plui gruessis, lassànt chês altris a finî di madresci. Cu' lis malis jarbis no bisugne vê remission. Bisugne dislidrisâlis prime che flurìssin; se no si pò fâ altri tajâlis, opur distrùzilis cu' la misture di cialzine e solfato o con t'un «erbicida» («Uro» o altris), stant ben atènz di tignîsi lontàns 15 cm. da lis lidris del plantis buinis, par no copâlis.

S'al è ancimò prest par semenâ salate d'unviâr e ché di estât 'e file za, ce fasino? Si semene la salade bionde a riis e si tegnin raris lis plantis.

Par vê il puàr blanc (*plui bon* parzè c'al è plui tènar e no si strassin tantis fueis verdis), bisugne semenâlu in busutis, cuviàrzilu di tiare un pôc par volte, e di man in man c'al crès, dâi sù ancimò tiare. Àncie il sèlino a cuestis al ûl tratât cussì, invezzi il sèlino-rave no si tapònilu di tiare.

Spezzialmentri cumò ricuardaisi la maniere di vê buinis semenzis: scielzeit lis plantis e lis pomis plui bielis opùr semenait i strops apueste.

In chest mês bisugne sborfâ matine e sere par vê un biel ort; zonciait i fioi dal pomodoro, dai melóns, codùmars, melanzanis, pevaróns e freulis. S'o vês articiòcs tajait iis giambis sfluridis. Ai e ceve si lein in strezze e si picin, dopo di vêju tignûz doi dìs in soreli. Se tal ort 'o vês i cardos, 'e jé ore di leâju, di dâur sù ben la tiare, e po disleâju di gnûf. A lis cevolis, quasi maduris, si stuarzin lis giambis par fâlis ingruessâ senze che florissin.

Si traplantin verzis, bròcui, bròcui-râve, sèlino, cicòrie, scaròle e indìvie. Si semenin ancimò fasui di uaìnis, carotis, promèdiis, bròcui cinquantìns, indìvie e cesaróns par novembar.

In cusine, prime di mètisi a fâ di mangiâ, liberinsi des mos'cis! Faseit une misture di miez chilo di melasse, 10 grams di lat e 5 di *arsenito di sodio* (velenôs); slungiaile cun miez litro di aghe; e dopo di vê ben messedât, cu' la pompe des vìs sborfàit il ledamâr, lis plantis a fuee dure dongie la ciase (simprivert, bòs, leandro, magnòlie, bàciare (ligustro), èdare etc.). Al è àncie ben di piciâ qualchi fràs'cie za sborfade sot i balcóns o su lis puartis o parsore dal lusôr, ma simpri lontàn des mans dai frùz. Bagnait di spès lis fueis e viodarês a murî dutis lis mos'cis che si poin parsore. 'E jé buine àncie le « Miafonine Berlese » che si ten in t'un ciadìn piciât ad alt, fûr de puarte de stale, dal ciôt e dal gialinâr, ma mitût in maniere che nissune béstie dumiéstie 'e puedi lâ a bevi il liquit, parzè che murirès velenade.

Melanzanis cul riplèn. Se vês formadi, spelait lis melanzanis e tajailis a fetis tarondis, gruessis ½ cm.; butailis in aghe e asêt parzè che no deventin neris. Gratait il formadi e faseit un impàst cun t'un ûf, savôrs pestâz e une fuee di odôr. Sujait lis fetutis, e meteilis a dôs a dôs cul riplen tal miez. Si fassin tal ûf e tal pan gratât e si frizin t'un pôc di gràs. Se volês fâ une figurone, cuviarzeilis di salse di pomodoro. Lis melanzanis si fasin in fonghêt, ma son buinis àncie lessis (in aghe o tal fôr), cuinzàdis in salate cun fueis di mente e cun ai, senze bisugne di spelâlis. Cunt'une canele di late o un curtissùt ben uzzât, giavait il cûr a lis cozzutis par lunc (come che si fâs par l'angùrie), emplàilis cun ciar pestade, pan gratât, formadi o rìsòt, frizeilis e cuviarzeilis di salse. Cui rìs si jemplin àncie i miez pomodoros, svuedâz des semenzis e cuèz tal fôr cun pôc ueli. Cussì si fâs àncie pai pevaróns, quant che son ancimò crûz, giavànt prime lis semenzis, che bèchin.

Il bisàt al è squisit cuet senze gràs, ma insieme cun jarbis di odôr tazzadis finis, infarinât, bagnât cul vin blanc e cuìnzât di sal e pevar. Si zonte mieze sedòn di conserve e si cueilu a padiele taponade. Il gût si fâs in umit te stesse maniere; lis saradelis, giavade la spine, si metin in padiele, e si cuinzin cun t'un fîl di ueli, asêt, pevar, mazorane seciade e ai. Tal cueisi 'e bùtin fûr un sugo che bisugne fâ sujâ un pôc.

Se tal ort 'e vês unmontis di pomis, cun chês avonde dolzis podês fâ une paste passanlis crudis (dopo vêlis s'cialdadis) pal tamês, senze uès. Po la paste la farês indurî aplànc aplànc. un pôc sul fuc e un pôc al soreli e par ultin tal fôr, distindude su plàz o su ciarte. Si fâs cussì cui piàrsui, armelins, èmui dolz, milùz ben madûrs. Lis pomis se son duris 'e vadin s'cialdadis tal fôr, in mût di podêlis passâ pal tamês. In autùn, co varês la ùe, 'e impaarrês a fâ il sugo dolz e penz par sostituî il zucar.

Ai bains

Ogni instât co ven l'arsure
in zitât, si sa, nol dure
a la lùngie che, puarèt,
nome chel che l'è costrèt
di restâ
par sgobâ.
Ma, si sa,
se la borse 'a no jé flape,
cul prin cialt ognùn si ciape
sù e po vie a torzëòn
a zirîsi un biel ciantòn,
un tucùt di paradîs
par passâ chei quatri dis
frescs, in pâs e libertât,
chel che màncie cà in zitât.
In chisc' mês cussì ogni an
cui va dòngie e cui lontàn,
cui va ai bains e cui in montagne,
chist zîr boscs e chel campagne,
'gnun daûr da so nature
sielz la so vilegiature.

E cussì agne Gisele
biel zidìn in chetichele
'a jé lade a fâ la la cure,
e par so vilegiature
'e à sielzût i bains di Grau.
Cul ciapiel ben sul zerneli,
sta a rostisi tal soreli,
ten sì 'l ciâf, si sa, ta ombrene,
ma la schene,
pèt e giambis, bràz e cuel
e dut chel
che à tignût
scoviarzût
al è ròs e brustulât
e spelât.

Je, beade,
stravacade
su chel jet di savalòn
cul nâs ròs, un pevaròn,
sta cujete là a sudâ,
sa che ben 'i fasarà.
Nome un pôc 'i fâs la fote
che di gnot la piel 'a scote
e i mussóns
a gi molin tanc' becóns.
Biel stant là sul savalòn
a brusâsi a prescrizion,
bute in cà e in là la ociade
e ti pete la ridade.
Po, Signôr e ze spetàcui,
ze meràcui!
Là cun dute ché samenze
di int foreste, po àncie senze
vê tristérie,
spès, si sa, no pol stâ série.
'Nemorâz dal nestri mar
biel e clar
son vignûz a fâ la cure
o àncie in zèrcie di aventure.
E si'n viôt frutatis bielis
come stelis;
ma son àncie di chês talis

che, a cialâlis,
senze nie vê tal stomit
'a ti fasin vignî gomit.
Son di chês come fusetis
tant ben fatis, bielis, dretis
che, a dî 'l just,
a cialâlis al è un gust;
ma son chês po che àn lis giambis
come troncs o stecs o strambis
o pelosis,
gropolosis
cu' lis venis, o tant sutis....
Plui lis mostrin se son brutis....

Oh vè là che grasse bionde
ze che uiche,
ze che ciche,
quant che un'onde
la sclipigne.
No si sa se rit o frigne.
Là, viodêt mo, che todès'cie
cun chel grum di frùz atòr.
Dio, Signôr,
ché, co l'aghe 'a jé trop frès'cie
'a ti sberle: - Ach du, mein Gott!
Ach, wie kalt, mein Gott, wie kalt! -
A jé frès'cie e sberle «cialt»,
à lì l'aghe e orès vê il gòt!
Dio, ze mont,
si capis che l'è torònt!

Velu là chel siôr sglonfòn
cu' la muse di sclopòn,
l'è vignût za in primevere;
l'è che 'l ven za tanc' tanc' ains
par podê fâ i so zent bains.
Dut il dì, matine e sere,
simpri al è in stabilimènt
come a ciase so e contènt
distirât in su la tripe
al si fume la so pipe.

Frùz e frutis 'a slapagnin,
fan i zûcs cu' lis barciutis,
ridin, sberlin e si bagnin
sclipignànt cu' lis manutis.
E jù uìcs e zïuladis
par che l'aghe 'a sa di sal!
Ziartis sioris ben rizzadis,
sbeletadis
van ta l'aghe come al bal
cun mil fotis.
Ziartis altris
squasi crotis
mostrin trop o mostrin dut,
mostrin biel e mostrin brut.

Ma co si é t'un lûc di cure,
benedete la nature!
Ciale là mo chês frutatis
ze che ridin come matis
cun chei zovins! Son polachis,
e par gust si dan jù pachis.
Ma cialait ze sentimènt!
E chel là, chel pûr contènt
che al rit simpri come un bao?
Pûr macaco,
lui nol viôt e nol capìs
co la fèmine 'i sparìs
cun t'un altri ta capane,
o fâs gitis a Barbane
e cul scûr o clar di lune
va in barciute pa lagune....

Là ché siore, un carnevàl,
ze bocòn, ze pesenâl!
Lùngie, sglonfe, làrgie e gruesse,
cui braghìns plui in sù da cuesse,
co va in aghe e co si tòcie
a plancùt 'a pâr la clocie,
e cussì, come une bale
se no nade, 'a sta sù a gale.

Une pûre vedranute
lùngie, sute,
uès e piel,
une scove, un spiruèl,
dut il dì starès in muel
par ciatâ, par ciapâ chel
che 'l la mene sul altâr.
Ma no tache mai l'afâr
e ven simpri plui madure!
No gi servin bains ne cure,
ne stâ in aghe dut il dì
che, puarète, é simpri lì.

Sot 'ne tende une famee
'a somee
propri l'àrcie di Noè:
pari, mari, fiis e fioi,
(ma se fossin nome doi!),
l'è un tal grum di pìzzui granc':
cui ju còntie? Son in tanc'!
Franz e Fifi, Mizzi e Lori,
Lotte, Karli, Kurt e Clori,
Lisi, Toto, Frida, Grete
che, ché mari, pùarete,
sì che à za il so biel zefâ
se duquanc' orès clamâ.
Spindin, spandin come màz:
sono prinzips o sioràz?
Mah... i doi vècios cun chês panzis
doi beciârs son in vacanzis.

Cui lis còntie chês spuzzetis
che cun duc' fan lis zivetis,
che lontàn dai voi de mame
'a spassìzzin in «pijame»
dindolànt a pueste i flancs
e ti mostrin i dinc' blancs
da gran bòcie spalancade?
Che sivilin e che fumin,
'o scometi, plui dai umin,
che coruzzin
dentri e fûr

e ciantuzzin
canzonetis a la mode
cu' une code
di frutàz che 'i stan daûr?
Che, co fasin lis nadadis,
chès sfazzadis,
'a no fasin che ripâ,
sclipignâ e bacanâ,
e disturbin i bagnànz
che da pâs 'a son amànz
e che àn za dismenteât
i matèz di ziarte etât?

Co finìs i bains, la cure,
fra ché int mate e ché misture,
dîs ridìnt agne Gisele,
co fevele
cun chei pôs di boins furlàns
benestànz
che stan là par dut un mês,
e i gradês
(lôr bessoi)
'a ju clamin «i pedoi»:
- Chiste vite in libertât
'a jé biele, in veretât
ma viodùdis 'a vin tantis
di chês robis stravagantis,
che imparât 'a vin plui di une,
a fâ i bains cà ta lagune.
Par fortune, mancul mal,
che a dut quant si fâs il cal! -

MARIA GIOITTI DEL MONACO

Ce che vin plui da ciar
al merte plui sacrifizzi

Avôst

Il soreli si jeve es 4,42; al va a mont es 19,18

✠	1	D	s. Pieri in Vinc. L.G.	18	M	s. Eline imp. *Non de Regine*
	2	L	s. Alfòns de Liguoro	19	J	s. Zuan Eudes
	3	M	Invenz. di s. Stiefin	20	V	s. Bernart ab. dot.
	4	M	s. Meni conf.	21	S	s. Donât e C. mm. *Patronos di Cividât*
	5	J	Madone de Nêf	✠ 22	D	**ss. Timòteo e C. U.Q.**
	6	V	Trasfiguraz. di N. S.	23	L	s. Filìp Benizi conf.
	7	S	s. Gaetàn conf.	24	M	s. Bartolomio ap.
✠	8	D	**s. Cirìac e C. mm.**	25	M	s. Vico re
	9	L	s. Zuan M. Vian. P.Q.	26	J	ss. Ermògene e Fortunato di Aquilee
	10	M	s. Laurìnz m.	27	V	s. Josèf di Calasanzi
	11	M	ss. Tiburzi e Susane	28	S	s. Denèl *Patr. di S. Denèl d. Friûl*
	12	J	s. Clare verg.	✠ 29	D	**Decol. di s. Zuan B.**
	13	V	ss. Ipolìto e Cassian	30	L	s. Rose di Lime L.G.
	14	S	s. Eusebi conf.	31	M	s. Raimònt conf.
✠	15	D	**Assunzion di M. L.P.**			
	16	L	s. Roc conf.			
	17	M	s. Zazìnt conf.			

ORT E CUSINE

Di là de Plâf 'e disin de ploe: «Da S. Lorenzo (10) la xè a tempo; da la Madona (15) la xè ancora bona; da S. Roco (16) la gà spetà tropo; da S. Bartolomio (24) petarsela sul dadrìo». Vêso capît che la campagne in avòst 'e ûl aghe? E alore, tal ort, sot cul sborfadôr!

La cevole promèdie, semenade dopo la Madone e traplantade fra metât di setembar e fin di otubar, 'e jé ché che fâs la miei riusside. Ai prins di avòst si semene la spinaze, che ven sù fuarte e dà une buine produzion in autùn, e, se jé ben riparade, 'e dure àncie dut l'unviâr fin al istât dal an dopo. Si semene a riis distacadis un 25 cm. l'une da l'altre; e si rarissin lis plantis tignìnlis lontanis tra di lôr almanco 15 cm.; cussì si pò netâlis miôr de jarbe. I vècios 'e semenavin i capûs a la fin di avòst; ma semenànt a la fi di fevrâr i capûs promedis, si àn i prodòz a la stesse èpoche di chei altris. La latuje d'unviâr, semenade a metât di avòst e traplantade plui di une volte, 'e riès a fâ il capùz in autùn; se la semenais a la fin dal mês, 'e farà la bale dome in avril-mai.

Par traplantâ di estât bisugne che la tiare 'e sedi ben preparade con qualchi sborfade che la immorbidissi, ma senze fâ pantàn. E stait atènz che lis lidrîs des plantutis no si sùin; tignilis cuviartis cun ciarte o cun frascam lizêr, e bagnadis. Meteilis in tiare in t'un luc fresc, se no podês mètilis a puest subit.

Si traplantin bròcui di Bruxelles, bròcui cinês, latuje, latuje salvàdie, cicòrie. Si scomenzin a racuei i codùmars e lis cozzutis di semenze, par fâju madurî tal sut, e par man che si fasin, àncie pomodoros, melanzanis e pevaróns. Cul gran soreli faseit seciâ a fetutis melanzanis, melóns e pomodoros di meti vie... Ma chestis 'e son robis di fèminis. E alore.... fuarze a la coghe.

Il momènt dal racòlt dai pirùz e milùz madûrs al fâs vignî voe di fâ un strùdel.... almanco un strùdel di patatis! Eco cà: faseit une paste cun 250 gr. di patatis (pesadis crudis) e cun 250 grams di farine, un ûf, sal, una polvarine di lèvàn e un pôc di zucar. Lavoràit ben cheste paste e tiraile, mitinle, dopo ridote avonde fine, sun t'une tovae; parsòre distindeit de marmelade, dai milùz, dai piàrsui o dai pirùz a fetinis, pal pês di un chilo. Zontait ùe sultanine, une sedòn di zucar, un nìnìn di canele; rodolait la paste e metèile in t'une padièle onzude di ueli; e faseile cuei par un'ore tal fôr.

Cun pirùz, milùz e piàrsui si contìnue a fâ la paste di pomis; ma si puedin àncie seciâ tal fôr a calôr dolz, sedi a fetinis, sedi àncie, pai piàrsui, dividûz a metât. A vê un pôc di zucar, si podarès àncie sciropâlis.

Si pò fâ la marmelade di siespis zontànt 500 grams fra zucar e mîl par ogni chilo di pomis passadis. Senze zucar si fâr la paste di siespis, giavade la sèpe, fasinle deventâ penze sul fuc planc planc, in plui oris par dôs-tre voltis. La paste penze si met in t'un vâs di tiare, e si la cuviarz cun gras disfàt.

Dai milùz no stait mai a butâ vie lis scussis, ma secìàilis, o tal soreli o tal fôr, parzè che di unviâr 'e podarês fânt un infûs, bon spezzialmentri pe toss e pai rafredôrs.

In cheste stagiòn 'e madressin lis glasignis o morùculis o cernìculis (*mirtilli*); e si pò fânt marmeladis e sciròps e ance une buine conserve che si met sui rîs cuèz tal lat. Par ognî chilo di murùculis meteit te pignate ½ litro di aghe, miez di vin, dusinte grams di zucar, e po canele e scusse di limòn; e faseit bulî a planc. Struciànt lis murùculis fasèit deventâ penz il liquit zontànt un pugn di farine misturade a pôc lat.

Tornànt a lis pietanzis di ogni dì, eco un mût par fâ ben figurâ la paste sute. Tajait qualchi melanzane a fetis lungis senze spelâle, e scaltrît lis fetis senze farine t'un pôc di gràs. Lessâz i spaghèz, metèju a strâz in t'une pignate fonde cun conserve di pomidoro, formadi e lis melanzanis scaltridis. Zontait qualchi fuee di basili e cu' lis stessis fueis cuviarzeit par ultin la pignate e lassaile un pôc tal fôr. Us pararà di no mangiâ paste sute! Se vês peveróns, melanzanis, pomodoros, patatis, faseit dut a tocùz e cuejéit in padiele cun pôc gràs. Al ven fûr un contorno savorît, àncie di mangiâ cu' la polente.

In licenza...

Dopo un an e pì di naja,
sempri in viàc' come un dirèt,
soi tornât, po, finalmentri
a polsâ sora 'l gno jet.

Par un toc no sint pi 'l bati
quasi urtànt dal atendènt
e che vôs di bergamásco:
« S'alza miga, sior tenènt? »

Sul barcòn, 'na sisiluta
'a mi svea ogni matina.
e 'l soreli al mi ricama
qualchi flôr su la tindína.

In tun salt soi jù 'n cusína,
ta la stala, dentri l'ort,
dapardùt voi dâ un'ociada,
ència al ciôt davôr la cort.

Po 'i voi for par la ciampagna
par tornâ a sintî l'odôr
di ché pâs c'a sa di ciera,
di soreli e di lavôr.

MARIO ARGANTE

Tauriàn, Jugn 1942 XX°

Ta tesa

(*in val di Vergègnas*)

Al è imò not, ma nou 'i sin già a Dinglâr
ciamâz di sgiàibias e vergóns. Vitôr
intan' che jo ': tint l'arbul cul codâr
plen di vis'ciardas, al fâs ciufs adôr
da cisa. Uan l' infloca la palina
e un cinc uitàrias jù pal cuel. Finit
di tindi e sparniciât a la sveltina
i ucei ta' sterp, sci sin s'cialdâz pulit
di sgnapa e 'i vin spietât il prin passac'.
— Freidìc', uei, Uan!... — — Po folc: 'a son trei dis
che la giuligna 'a crìcia sot i pìs;
e s'a nol mola in breif nus ciapa il glac'!... —
— Bon chel, copari, bon par l'uselanda...
Nua miôr dal freit par fâ la pìcia granda! —

Fiesta di rais c'a intengin las cretussas,
fiesta di frint c'a svuala dai gimai,
piulâ di niblis, vosarìa pai stai,
legria di zips tai sterps e di perussas...
Zornada justa. I prins a screâ la tesa
son stâz i crucinabi; po i fresòz,
po i lùjars e i montàns e i scivilòz
e âta baceda... Con che mé agna Gnesa
e Ghita 'a son vignudas cul gustâ
(crodeila o nò, ma u' 'nin bigna giontâ)
'in vevin mil lusinta trenta siet.
E imò chê dì ài ciapât tal visc Ghituta...
Ma cà... (ognùn sul so art) al è un segrèt
che sci us lu pani 'i resti... a bòcia suta!

Chieti, 12 ot. '42. GISO PITRÌN

Dinglâr, val di Verzegnis — *uitàrias*, un bastòn di un metro, o un metro e miez, furnit di vermenis invis'ciadis — *giuligna*, zulugne — *pìcia*, pìcie, mac di ucei come che si puartin al marciât — *frint*, fronde — *zips*, ucei di cise — *crucinabi*, becs stuarz — *baceda*, minusae, ratatuje — *u' 'nin*, un tantin.

Setembar

Il soreli si jeve es 5,26; al va a mont es 18,34

1	M	s. Egidi ab.		16	J	s. Corneli p. m.
2	J	s. Stiefin re d'Ung.		17	V	s. Lambêrt v. m. *T* Stìmatis di s. Fr.
3	V	ss. Fémie e C. mm.				
4	S	s. Rosàlie verg.		18	S	s. Josèf di Copert. *T*
5	**D**	**s. Laurìnz Giustin.**	✠	**19**	**D**	**ss. Zenâr e C. mm.**
6	L	s. Petroni vesc.		20	L	ss. Eustachi e C.
7	M	s. Anastasi di Aq. P.Q.		21	M	s. Matìo evang. U.Q.
8	M	Nativitât di M. V.		22	M	s. Tomâs di Vil. v.
9	J	S. Gorgòn m.		23	J	s. Lino I pape
10	V	s. Colò di Tolentin		24	V	s. Tecle verg. Madone de Mercede
11	S	ss. Proto e Zazìnt				
12	**D**	**Ss. Non di Marie** s. Guido conf.		25	S	s. Firmìn vesc. m.
			✠	**26**	**D**	**ss. Ciprian e Justine**
13	L	s. Amât vesc. c.		27	L	ss. Cosme e Damian
14	M	Esaltaz. de s. Crôs L.P.		28	M	s. Venceslao duche
15	M	Madone dai 7 dol. *T* *Nàssite Princip. Eredit.*		29	M	s. Michêl Arcàgn. L.G.
				30	J	s. Jaroni dot.

ORT E CUSINE

Ancie setembar al è un mês bon pai lavôrs. Intànt si giavin lis patatis e subit dopo si plantin i bròcui, sgambiant lis cumieris. Bisugne ance traplantâ ce che vin semenât in lui e avòst. Ce rèstial di semenâ? Capûs promiedis di riplantâ in novembar e racuei da avrîl a lui, ardielùt e ancimò latuje a bale par l'unviâr, cevole, fenoli. Tanc' 'e àn scrit sul implànt des freulis ma cognossìnt i nestris frêz, al è miei mêti lis plantutis in vivâl, sot di un mûr ben riparât, par vê plantis fuartis in primevere, di raventâ in Avrîl, in tiare lavorade. I implànz di freulis d'ogni mês 'e vadin rinovâz ogni doi agn; chei altris ogni tre-quatri agn.

Si scomenze a leâ la salate e si pò àncie pensà a sblanciâle cul puartâle, apene c'al rive il frêt, cun dute la lidris, in cantine o te stale, e riplantâle in tiare mieze ùmide. Par sblanciâle si lèe e si cuviarz di savolòn sùt o cun fueis. Par l'indivie si pò fâ àncie un «silò» a la viarte in t'une fuesse làrgie un metro e fònde 50 cm. Lis plantis si metin leadis, une dòngie di ché altre un pôc pleadis e si cuviarzin cu' la tiare sgiavade par fâ la fuesse, fasìnt une montagnùte par-

sore; e toratòr si fâs un fossalùt par salvâlis da l'aghe. S'al ven une vore di frêt cuviarzeit il silò cun fueis e pae.

Stait atènz che l' indìvie metude a sblanciâsi masse ad ore, 'e si sblancie dute in 20 dìs senze durâ fin in marz. S'al è sciròc, visitait il silò e netait lis plantis des fueis fraidis. I cardos 'e si sblanciin dal istât al autùn, fassànt lis plantis di selear e dànjur sù unmonte di tiare. In 20 dìs 'e son blancs. Par vêju in primevere lassait fûr lis plantis in unviâr e alore su la viarte 'e varàn dât fûr dapît i fioi tenars e blancs, cressûz sot la tiare dade sù. Par vêju d'unviâr, al convèn puartâju in cantine o sot di une tetòe e fâ come par la salate, sborfànju se si flapissin. Àncie i fioi dai articiòcs 'e son bogns. Preparait i fossai par conservâ râs, erbetis, carotis e rati; e dait sù la tiare ai bròcui, al sèlino e a la cicòrie.

In cusine si sint odôr di conserve di pomodoro. Cemût la fasêso? Ognidùn al à la so usanze e no jé parone che cul sal no meti une prèse di acido salicìlico. Al è cui c'al conserve i pomodoros in butilie, cun pôc sal, ben stropâz, cul tapòn di sujar leât in crôs, e buliz par un'ore a bagno marie ('i uelin butiliis tempradis, se nò si crepin). Al è cui c'al met i pomodoros sot sâl, cui che ju sècie al soreli; cui c'al si contente di mètiju in camarìn, tacâz a un toc di giambe e che spietin che si madressin un pôc par volte; cui c'al fâs la conserve a ûs di paste penze, scure, rodolade in fueis di vit o in ciarte veline; cui c'al met sot asêt i pomodoros durs e vèrz, cun t'un pugn di sal.

Un altri bon odôr nus al dan i foncs. E pensâ ce che costin quan' che son seciâz, e ce bon savôr e profùm che dan in tropis pietanzis! Ma.... sostanze pôcie, se nol è pal ueli e pe spòngie che coventin par cuéju in padiele, cui savôrs e cul ai. Il piês al è che qualchi volte 'e son cause di disgràziis. Giavaisi dal ciâf di podê giudicâ di bessoi se i foncs 'e son o no son velenôs! No stait a crodi che sedin velenôs dome se fasin deventâ neri l'arìnt o lis giambis dai savôrs, o il spic di ai; opùr se il giat e il cian no uelin mangiâju, o se il lat al va di mal! I foncs velenôs no àn di spès nissùn savôr ne odôr diferènt di chei altris, e il segnâl dal avelenamènt al ven fûr dome dopo qualchi ore. Nàncie fâju cuei o seciâ nol garantìs nuje, parzè che i foncs 'e restin velenôs istès. Atènz, duncie! Faséju viodi a cui c'al è veramentri espèrt. Imparait pluitòst a fâju cressi te uestre cantine, parsore di un grum di ledàn di ciavàl in lizere fermentazion; e us siguri che farês bogns afàrs!

Se vês fonghis o ciapelàz (*cappelli grandi di ovoli*) 'e son squisìz su la gridele cun ueli, pevar, sal, savôrs. Chei pitinìns, siarâs, si puedin conservâ sot asêt dopo di vêju scotâz, e naturalmentri àncie secs o magari sot ueli (simpri dopo vêju scotâz in aghe, sal e asêt). Cui foncs si fâs un tòcio straordenari pe paste sute, metìnju in t'une padiele cun savôrs pestâz, ai, ueli, un guciarìn di conserve e un di farine, aghe: dut a frêt. Dopo cuèz si salin e si messedin cul formadi gratât.

Dato che jé la stagiòn da l'ue podês fâ la mostarde cul most. Si cuei un chilo di biei milùz, doi di pirùz a fetis cun 240 grams di vin blanc dolz. Di bande si struchin doi chilos di ue blàncie dolze e si zonte il most es pomis fasìnt cuei dut cume la codognade. A frêt si zontin 40 grams di sènape sciolte in t'un pôc di vin cialt cun canele e qualchi candit a tocs.

In cheste stagiòn al pò capitàus di vê (invezzi dal cunìn) un jeur o dal ciamòz o magari dal ciavrûl. Savêso cemût che si prepare il jeur a la ciazzadore? Dopo 12 oris di infusion dai tòcs in aghe, vin, asêt sal, pevar, cevòle, ai, timo, mazorane, osmarìn, carotis, orâr e sàlvie, e brucis di garoful, si mèt il jèur a cuei in padiele cun t'un pestât di ardiel e di duc' i odôrs, insieme cul fîât e cul cûr pestâz. Si bagne cul vin de cuinze e si zontin par ultin saradelis pestadis.

Se vês ûs di conservâ (e magari no ingialâz) comprait dal veri solubil (silicato di soda) e misuràit une part su nûf parz di aghe frede bulide. I ûs si conservin àncie par vot mês e no ciapin nissùn savôr trist. Se l'aghe 'e cale, zontait altre aghe bulide, in mût che i ûs 'e restin simpri cuviarz.

E cumò volêso bevi dal cafè che nol sedi di uardi, ne di glant, ne di pizzui (ceci), ne di nolis, ne c'al sedi cafè messicàn? Eco il cafè di blave blàncie! Faseit buli i grans un pâr di oris, sujàiju, brustulàiju, e faseit boli il polvar cun t'un pôc di surogât. Sintirês ce robe!...

O lâ o rompi!

tant in paîs come sul front di guere

I polvarìns dal miedi

Une volte in montagne si inmalà un omp: dolôrs di panse di murî. Lis fèminis di ciase e chês des ciasis visinis si metin a confabulâ: bisugnarès fâigi chest e chest altri, provâ cussì e culà: ché 'e dîs un decòt di sinz e madriàrie, ché altre impàcs di flor di savût, un'altre un trat di ûf cu' la stope, e une quarte un sotratif che al ere mior di dut, cun aghe di malvis.

'O crôt che vepin provâs duc' chei pastròs, ma dibànt; alore chês babis finis i lor rimiedis e viodìnt che chel omp al leve denànt daùr ogni dì plui si decìdin a clamâ el miedi.

Chel al va sù, al vìsite el malât e dopo di vê dite che nol ere propi mal di murî, al scrif le ricete sui zenoi par vie che nol ere dulà pojâ la ciarte in ché ciàmare di pore înt; e sicome c'al veve premure di tornâ jù, par sujâ ce che al veve scrit su la rècipe, al gratà cul penâl un tic di cialcine, e dopo, consegnanle a la fèmine dal malât, 'i disè:

« Ogni quatri oris 'i dais une sedòn di chest polvar in t'une tace di aghe... veso capît? ».

« Sior sì, dabòn » 'e rispuìnt ché fèmine e ti cor jù a cioll un gremâl di cistinis, che met sul caretìn dal miedi.

« Ogni quatri oris, eh?... 'O vês pur sì capît? ».

« Sior sì, sior dotôr... Patròn... ogni quatri oris une sedòn di polvarìn... ».

'E passin quindis dîs e el miedi une dì sul marciât al incuintre le fèmine dal malât.

« E alore? Cemût el nestri omp parone?... Îsal uarît?... ».

Ché lu ciale e devente rosse e po platansi la muse cul gremâl si met a vaî ».

« Ce isal sucedût mai?... - al domandà el miedi - Parcè vaiso?... ».

« Al è muart lui por biât el gno omp... ».

« 'I vèviso dâs i polvarìns che us vevi dite jo?... ».

« Po sì, sior dotôr, che 'i ai vin dâs... 'O vin gratât fin sul clap... ma nol à zovât... al leve 'gni dì piês... ».

« Ce veso fat... » al domandà el miedi, spalancànt i voi.

« O vin gratât el mur e tirade vie la cialcine fin sul clap, dulà che al veve gratât lui, e 'i 'e davin ta l'aghe. Ma dut di bant, c'al mi crodi... Ogni dì al leve piês e dopo tre dîs al ê lât cul Signôr, cence provâ nissùn solêf, biât el gno omp...

Buje. PIERI MENIS

Otubar

Il soreli si jeve es 6,15; al va a mont es 17,45

1	V	s. Remigio vesc.	✠ 17	D	**s. Margarite Alac.**
2	S	ss. Agnui Custodis	18	L	s. Luche evang.
3	D	**La Madone dal Ros.**	19	M	s. Pieri d'Alcàntare
		s. Tarèsie dal B.Gesù	20	M	s. Zuan Canzi c.
4	L	s. Francèsc d'Assisi	21	J	ss. Ursule e C. **U.Q.**
5	M	s. Plàcit mart.	22	V	s. Ermes m.
6	M	s. Brunòn conf. **P.Q.**	23	S	s. Severìn vesc. c.
7	J	s. Sergio mart.	✠ 24	D	**Jesù Crist Re**
8	V	s. Brìgide vèdue			s. Rafael Arcàgnul
9	S	s. Dionîs vesc. m.	25	L	ss. Crisànt e Dàrie
10	D	**s. Francèsc Bòrgie**	26	M	s. Evarist p. m.
11	L	Maternitât di M. V.	27	M	s. Sabine m.
12	M	s. Massimilian v.	28	J	ss. Simòn e Gi ude
		Scuviarte da l'Americhe			*Màrcie di Rome (1922)*
13	M	s. Eduàrt re **L.P.**			**Scomenze l'an XXII de l'E.F.**
14	J	s. Calìst p. m.	29	V	s. Narcîs vesc. **L.G.**
15	V	s. Tarèsie verg.	30	S	b. Benvign. B. di C.
16	S	s. Edvige vèdue	✠ 31	D	**s. Volfànc ab.**

ORT E CUSINE

In chest mês, plui che a lavorâ tal ort, si pense a difindi i prodòz da la glazze o a conservâju par l'unviâr.

Nol è che di meti in tiare i spics di ai, la ceve, e lis cevolutis. Di gnot si metin in vore lis difesis di grisiolis o di stuéris, là che si pò; e altrimentri, cun doi stecs in crôs, plante par plante, si fâs un cuviart cun ciarte fuarte e ingrassade: in cheste maniere si fâs di manco des ciampanis di veri. Se jé vere che la scorzònie (scorzonera e scorzobianca) 'e resìst al frêt, par podê giavâ lis plantutis quant che jé la glazze al è simpri miei fâlis cressi dutis insieme in t'un strop espônût al soreli, e cuviarzilis di stran o di fueis.

Sèlino, râs e carotis si conservin te stesse maniere; e se vês une cantine tirait dentri lis plantis e interait lis lidrîs tal savolòn. Par l'unviâr preparait un vâs di conserve di bande, sbusât cà e là, atòr, jemplailu di bon tierìz, e in ogni busute meteit une lidrîs di savôrs. Sborfànlu e zirànlu tal soreli ogni dì, viodarês che prest al sarà dut cuviart di fuejutis.

Te sparzine tajait lis plantis; sapait, svangiait e coltait toratòr par vê pronte la tiare di semenâ lis ortais in primevere.

Di sere podês mètisi a fabricâ stuériis par riparâ i strops dal frêt. Al è un lavôr di frùz.

Cumò si tirin fûr lis cartùfulis (topinambur). Si mangin crudis in salate (speladis), o in salse, o lessis e son, po, squisidis cui foncs.

Cumò che si scomenze a meti vie cesaróns e fasui secs, al ocòr tigni di voli lis besteutis che ju sbusin (tònchio). Naturalmentri no si pò favelâ di fâ in ciase la disinfezion cul solfuro di carbonio (c'al ciape fuc fazzilmentri); ma i fasui e cesaróns di semenze si pò messedâju cun 10 grams d naftaline par ogni 10 chilos di semenzis. Par chei di mangiâ, daigi une scotade di pôs minûz in aghe a quarante grâz, sujànt ben, dopo.

Par fâ il craut (bròcui garps, o « Sauer-Kraut » dai todèscs) bisugne providi une mastelute o qualchi vâs di tiare. Giavait lis fueis di fûr e il tors, tajait il rest a strìssulis e faseit sujâ al soreli. Sparnizzait di sal il fons de mastelute e scomenzait a stratificâ un pôs di bròcui e tant sal, cun t'un pôc di pevar, fracànt ben jù ogni strât. Par ultin si met sal e fueis largis di bròcul e si tapone cun t'un tapòn tarònt di len c'al jentri just just, metingi parsore un clap grues. Quant che scomenzin a fermentâ, i bròcui 'e mandin fûr un brût c'al spuzze. Chest brût si bùtilu fûr e si mèt dentri invezzi aghe e sal, continànt un pôc a la volte cussì, par 20 dis, fin che il brût al ven fûr clar. Alore il craut al è pront. Prime di doprâlu bisugne lavâlu par giavâi la salmuérie.

Cui râs si fâs la bruade, e cui no cognòssial chest antic plat ròmàn e furlàn par ecelenze, cussì ben descrìt tal « Ce fastu? ». Il brovadìn, si fâs sbuentànt ta l'aghe i râs cu' la so vìs'cie che si siarin tal brovadâr (casse di len cuviarte di breis cun t'un pês parsore). In primevere si giavin e si fasin sujâ sul ciast. Cul brovadìn si fâs la jote, antighe mignestre furlane fate cul brovadìn smuelât e pestât (pestadizze), mitût a cuei cun fasui, lat e cuinze, e un pôcie di farine di polente zontade par ultim.

Cu' la farine di sorc si pò fâ une buine torte. Cioleit 400 grams di farine e messedaile cun t'une sedòn di zucar, sal, limòn gratât, 1 o 2 ûs, une buste di levàn in polvar, un ninin di lat. Si ribalte dut in t'une padiele onzude, e si cuei tal fôr. Po dait un pôc di zucar. Za che vês fics secs, tazzàju fins insieme cun qualchi còcule, e messedait dut cun t'une sedòn di ciocolate e un pôc di licôr. Faseit tantis balutis, lis impirais su stecùz, passailis te mîl o tal zucar caramelât (cuet biont); e varês dai caramei spezziai pe canae.

Novembar

Il soreli si jeve es 7,4; al va a mont es 16,56

✠	1	L	**Duc' i Sanz**		16	M	s. Geltrude Dedicazion di dutis lis glèsîs di Udin
	2	M	ss. Tobìe e Bibiàne *Comem. dai Defòns*		17	M	s. Gregori vesc.
	3	M	s. Just martir		18	J	Dedic. Basil. s. Pieri
	4	J	s. Carlo Boromeo *Fièste de Vitòrie*		19	V	s. Lisebete di U. U.Q.
					20	S	s. Filìz conf.
	5	V	s. Zacarie prof. P.Q.	✠	21	D	**La Madone de Salût** Presentaz. di M. V.
	6	S	s. Lenàrt conf.				
✠	7	D	**s. Prosdocim vesc.**		22	L	s. Cecìlie verg.
	8	L	ss. Quatri Coronâs		23	M	s. Clemènt p. m.
	9	M	s. Teodoro m.		24	M	s. Grisògono m.
	10	M	s. Andrèe Avelìn c.		25	J	s. Catine verg. m.
	11	J	s. Martìn vesc. *Natalizi dal Re Imper.*		26	V	s. Silvestri ab.
					27	S	s. Valerian v. L.G.
	12	V	s. Martìn pape L.P.	✠	28	D	**s. Grivôr pape** *Domenie I di Avènt*
	13	S	s. Dìdaco conf.				
✠	14	D	**s. Josafàt vesc. m.**		29	L	s. Saturnìn m.
	15	L	s. Alberto Magno		30	M	s. Andrèe ap.

ORT E CUSINE

Lassìn stâ i granc' implànz di sparzinis (ma se il timp al è sut e se si à tiare lizere, si puedin ancimò meti sot zatis di sparcs), parzè che in timp di uere cheste no jé une verdure pràtiche pes nestris coghis che si ciatin imbrojadis a cuinzâle.

In chest mês bisugne dâ sù la tiare ai articiòcs par salvâju dal frêt. Si plantin rati e râs, par semenze; si sblancie l'indivie e si mètin in grum, riplantadis t'un luc riparât e cuviartis di tiare e fueis, lis lidrîs di cicòrie, sèlino, carotis, scorzònie (barbe di frari), etc. Si rarìssin la spinaze e l'ardielùt. Par salvâ i bròcui (di flôr o cumùns) de zulugne, al convèn leâ parsore dal flôr lis fueis plui lungis. Se vês casselis vecis o tinàz e vas'ciei in cantine, 'e podaressis sfuarzâ la cicòrie di Bruxelles e la barbe di frari (scorzònie), fasìnt un pôc come che vês fàt pai savôrs, cioè jemplànt cassis e vasciei di terìz e metìnt sot lis lidrîs, in comunicazion des busis fatis atòr. 'E varessis par dut l'unviâr di podê fâ in salate une buine plàdine ogni dì.

Des lidris dal brocul di mar (cavolo marino) si giavin lis cuestis blancis e tènaris àncie par sìs o siet agn di file. Si metin sot a 10 cm. dai bocons di lidris cun qualchi menade, e tal secònt unviâr si scomenze la racolte: in autùn si cuviarzin lis plantis cun vâs grues o cun casselis, e toratòr e parsore si frachin un 15 cm. di ledàn fresc. Dopo un mês si àn lis cuestis blancis che son tènaris come i cardos e i sparcs. Finît di racuei lis fueis, in primevere, si lavore e si colte la tiare. Baste sblanciâ un pôcis di plantis par volte, par vê un prodòt continuât.

In chest mês, no stait a dismenteâsi di ristielâ dòngie dutis lis fueis secis par scomenzâ a formâ il tierìz, zontànt ance il cialìn dai camìns.

E cumò viodìn se la coghe 'e cognòs *la uite*, mignestre furlane. Si fasin lessâ verzis, spinazis, vìs'cie di râs e altris verduris. Si tazzin finis e si zonte un pôcie di cuinze, aghe, lat, fasui lessâz. Si fâs bulî dut fin che devente une polentine. Po si màngie cul lat. Àncie il zùf al reste l'amì dai vècios furlàns; la côce zale lessade e passade, si messede cun t'une polentine mieze di farine zale e mieze di farine di formènt. Si màngie cialt cul lat.

Tal lat frêt o' podês àncie mangiâ lis moncis di bol (ciastinis speladis e lessadis).

Cul lat cuviarzeit lis patatis crudis a fetinis. mitudis in padiele a strâz cun sal, pevar, canele e formadi. Si fàsi fâ la croste par un'ore tal fôr e si â une torte senze spòngie.

La saradele, il gût, il sieul pizzul (botul) si netin, si lavin. si passin un pôc tal pan gratât e si metin in padiele duc' cu' la code viars il centro, cuinzâz cun sal, pevar e ai. Si cuein a la svelte. cuviarz di conserve, àncie tal fôr. Se vês dal fiât, giavaigi la piel e lassait il toc intir, metinlu, apene infarinât, sul fûc, cul pestât di ardiel, savôrs, cevole, ai, scusse di limòn, sal e pevar par ultin. Bagnailu cun vin o marsale. Si cuei a la svelte e il tòcio al è la passion dai frùz. Cu' la côce zale 'e podês tirâ sù un risòt c'al somee, par colôr, al risòt a la milanese. Lessait la côce a tocs e dopo spelaile; tajaile fine e meteile a savorîsi cul pestât di cevole, savôrs, sèlino e pôc gràs. Cu' l'aghe de côce si bagne la pietanze e si cuinze, dopo, cun t'un pôc di formadi e magari.... cun t'un ûf. Cheste cuinze, che sa di creme, si bùte sui rìs, lessâz semplicementri in aghe e sal. Mancul di cussì!....

Ma la canàe us sta intòr par vê il bombòn, la domènie! Rustit lis ciastinis, spelailis ben e tornait a mètilis sul fuc cun t'une tazze di vin neri, canele e pôc zucar o mîl. Faseit deventâ penz il tòcio e daillis fûr di bòl.

Parcè che san Luca lu piturin cul manz

In chel timp, quant che il Signór e san Pieri ziravin pal mont, una sera, stracs fur di mut, càpitin tal pais di Luca, contadìn benestànt. Entrin in ciasa so e domandin di jessi ricoverâz la gnot. Luca ju aceta e ju met a duarmì sul fenili. Prima di lâ a duarmì il Signór, che no si veva dat a cognossi, veva volùt provà fin dulà che rivava l'onestàt di Luca, e tira fur la so borsa cun entri tantis monedis d'aur, e lu prea di custodigila fin tal domàn. La consegna jara senza contà li' monedis, cussì, su la buna fede. Luca al ciol la borsa e la met sot claf ta so cassela. Dopo che il Signór e san Pier jarin las a duarmì, Luca cul pensaigi sù, che la consegna jara stada fata senza contà, jara capitati la tentazion di cioli una moneda fur de la borsa, disìnt fra sè: contadis no son, e nissùn s' inacuarzarà da la mancianza di una sola moneda.

A la matina, al Signór veva displasuti chè pócia onestàt; e quant che Luca gi restituiva la borsa, cun t'una ociada sola lu veva fat deventà un manz. San Pieri pront gi buta una cuarda sul cuel; e ti lu menin via. Ciamina che ti ciaminin, rivin t'un altri pais, e lì vadin cà di un contadin che cognossevin pa' la so onestàt; e il Signór gi dis, dipo vélu saludàt: Sintìt, cà us consegni chist manz; l'è bon di lavór, podeso zovási di lui un an intier; e di cà un an jo tornarai a ciòlilu par menàlu via. Chel contadìn jara stat plui che contènt di vé un manz di plui in ta so stala, e a diritura par un an.

Par duc' i lavórs, secònt la stagiòn, chel contadin tacava chel manz cui soi altris, ora sot il ciar, ora sot la uarzina. E chel manz scugniva tirà e tirà senza podé lagnàsi, parcè che 'i manciava la peraula. Di gnot jù làgrimis di pentimènt: chel fal che veva cometùt gi jara simpri davànt i voi.

Passàt che jara l'an, il Signór e san Pieri tornin in chel país e si presentin al contadìn par menà via il manz, come che jarin d'acordo. Chel contadìn, dut contènt, no fas che ringrazià il Signór dal gran benefizzi che gi veva fat; e ualìnt jessi ricognossìnt consegna al Signór una borsuta cun entri l' impuart che, secònt il so calcul, 'i veva puartati vantàz durànt chel an. Il Signór aceta la borsa e dopo vé saludât lui e san Pieri si metin in strada; e san Pieri menava par la cuarda il manz.

Finalmenti rivin a la ciasa di Luca; e lì il Signór ordena a san Pieri di jevaigi la cuarda al manz; po alza la man distirada e il manz, come in un lamp, torna a jessi Luca. Alora Luca si buta in zenoglóns, e dut in làgrimis prea pardòn al Signór dal so peciàt. Il Signór gi perdona e gi consegna la borsa cui bez che veva aquistàt cu' la fadia di un an.

D' inalora Luca veva fat vita onesta cun dut scrupul, jara devòt e usava fà caritàz; e, dopo muart, duc' lu vevin par sant, anzi l'è stat santificàt. Anciamò al dì di ué quant che lu piturin 'i metin a flanc il manz, in ricuart da la so stòria.

Gurizza. DIONÌS USSAI

In vile...

(za tre sècui!)

...

Un sol vistit al fâs par plui d'un an,
al è simpri a la mode e simpri al s'use;
cistinis e pirùz son a rifuse;
nè mi manciarà ciart un bêz di pan.

Se il câs al puartarà ch'jo sei malât,
medisine no uei, ne servizial:
uei dà une gran tirade di bocàl,
c'al stei pur tant c'al ûl il ciâf leât.

...

IL CONT ERMES DI COLORÊT

Dicembar

Il soreli si jeve es 7,40; al va a mont es 16,20

1	M	s. Càndide mart.		15	M	s. Massimìn conf. *T*
2	J	s. Cromazi di Aquil.		16	J	s. Albìn vesc.
3	V	s. Francèsc Saveri		17	V	s. Lazar risussit. *T*
4	S	s. Bàrbare verg. P.Q. *Fieste de Artiliarìe, dal Gènio e de Marine*		18	S	s. Grazian vesc. *T*
✠ 5	D	**s. Sabe abât**	✠	19	D	**s. Fàuste verg.** U.Q.
6	L	s. Colò vescul		20	L	s. Zuan Marinòn c.
7	M	s. Ambrôs vesc. dot.		21	M	s. Tomâs ap.
✠ 8	M	**L'Imacolade Concez.**		22	M	s. Demetri mart.
9	J	s. Siro vesc.		23	J	s. Vitòrie verg. m.
10	V	La Madone di Lorêt s. Melchiade p.		24	V	s. Erminie verg.
			✠	25	S	**Nadâl**
			✠	26	D	**s. Stièfin prin mart.**
				27	L	s. Zuan ap. L.G.
11	S	s. Damâs pape L.P.		28	M	I Sanz Nozènz
✠ 12	D	**ss. Massenzi e C. mm.**		29	M	s. Tomâs vesc.
13	L	s. Lùzie verg. m.		30	J	s. Anastàsie m.
14	M	s. Spirìdion vesc.		31	V	s. Silvestri pape

ORT E CUSINE

La tiare 'e polse sot une cuviarte lizere di nêf e miez Friûl al à i siei orz indurmidìz sot la prime croste di glazze. Svelz! Giavait la nêf da lis plantis di capûs, di verze, di bròcul. Taponait cul seleâr o cun fueis secis lis plantis che conservin fueis o lidrìs e lis patatis che àn di passâ fûr l'unviâr. And è di dilicadis, come la salate, i savôrs, lis bledis; 'e son di difindi il sèlino e la barbe di frari.

A Nadâl, dòngie di un plat di ciar, al sarès biel il lidrìc ròs di Trevis. Prime de glazze 'i varês giavadis lis lidrìs, tajànlis lungis 20 cm. e scurtànt di 2-3 cm. àncie lis fueis. Si lein a macùz e si metin dòngie in t'un strop che si cuviarz di fueis e stran. Quant che si ûl meti lis plantis a cressi, si giavin chês che coventin e si plantin te stale o in cantine sun t'un jet cialt, cuviart cun 30 cm. di savolòn, tal qual si metin lis lidrìs. Si cuviarzin, dopo, cun altri savolòn o stran par tignî lis plantis a scûr. Chês altris lidrìs, restadis di fûr sot il stran, lis metarês a cressi in primevere.

Ricuardàisi che dut ce che cuviarzèit tes oris di glazze, al và discuviart quant c'al è soreli, quant che il termòmetro

nol è sot zero, tes zornadis di ploe o di sciròc; se nò lait a ris'cio di fâ muri dut. Nol è che la nêf 'e ruvini la verdure, anzi la mantèn ben; ma il pericul al è quant che la nêf 'e si disfe, parzè che alore i ràis dal soreli 'e brusin plui fazilmentri lis fueis.

Par la coghe, dicembar al puarte in cusine dôs béstiis grassis e ben passudis, che no spietin altri che lis sôs mans: la ôcie e il purcìt.

Il gràs di ôcie savês mètilu vie. Si dìsfin duc' i tocs che si puedin distacâ cun t'un pôc di lat, sal e odôrs, senze fâlu frizi, in mût che il gràs al resti blanc come la spòngie e profumât. Tal gràs stès si conservin àncie i tocs de béstie rustide o fumade e ju varês di mangiâ cui cesaróns, in avrîl. La ôcie si fâs in tantis manieris: lesse o rustide (sborfade di vin blanc e profumade di sàlvie). I ritais (cuel, alis, duriel, piel, cûr, polmóns) si mètin in padièle cun t'un pôc di ai, e si bagnin cun pôcie aghe e asêt, mitingi il sal. Dopo 20 minûz si zontin verzis tajàdis a strìssulis opùr 300 grams di ciastinis senze dutis dôs lis scussis, fasìnt cuei dut insieme par un'ore e mieze. Dal pèt si puedin giavà des fetinis che, passadis tal ûf e pangratât, si frìzin e si bagnin cun limòn e càpars pestâz, fasìnt une salse picànt.

La piel dal cuel, giavade intérie, si cûs a sàc e si jemple di ciâr pestade di ôcie e di purcìt, salade e cu' lis stessis droghis che si doprin pai salàms. Si lesse par 3 ôris; e il stès impàst al pò servì àncie pai budiei di purcìt. Lis frizzis di ôcie e di purcìt, se no son fracadis cun sal e fueis di orâr, si messèdin cun farine di blave a la paste di pan in aghe di bòl, cun t'un pôc di zucar e di sal e dopo vêle fate jevâ, si fâs il famôs pan cu' lis frizzis. Se no doprais subit il fiât di ôcie, cuejéilu a tocùz cun fueis di orâr e bagnailu cun marsale, meteit àncie sal e pevar. Passailu, po, pal tamês, cun pôcie molene bagnade, un pôc di ardiel ben rassât; e dopo di vê messedât dut, faseit un pan che si cuei in t'un stamp slìs, fodrât di ciarte onzude, a bagnomarie. Varès dunce il pastìz di ôcie fat in ciase, che si conserve tal so gras; e si tae a fetinis par jemplâ fertajutis o pagnùz di mirinde, bogns par cui c'al à di mangiâ a frêt, fûr di ciase. Dut il rest de ôcie, rustît o nò, al va tal brût e al darà bon savôr.

Dal purcìt no stin a fevelâ parcé che duc' 'e san voltâlu e zirâlu in cent manieris.

Sot Nadâl, ciapòn e dindi 'e si fasin onôr tal brût, e magari àncie cul plen di ciastinis e di còculis. Il mandolât, i fics e i mandarins 'e completin il gustâ.

La marmelade (che manciànt il zucar no podarìn conservâ a lunc) si fâs passànt pal tamês 1 chilo di ciastinis lessadis e tornànt a mètilis, dopo, sul fuc cun 200 grams di zucar, disfât in t'un pòcie di aghe. Si dai profùm cul rhum o cognàc e vaniglie. Naturalmentri si puedin zontâ àncie altri pomis, stant atènz di mèti 2 grams di acido salicilico par ogni chilo.

Mandi, furlans! Che il Cîl nus lassi sans!

La ciampana dal nestri cur

Nus jàn dit che ciolaràn
lis ciampanis jù dal tor,
e cun lor biel formaràn
lis granatis dal valór.

Lassèt pur che jù lis ciolin
lis ciampanis dal Signór,
parzechè in tal cur nus resta
la ciampana dal amór.

Chista cà biel scampanota
gnot e dì pai nostris Ciars,
che combatin par la Pàtria
su li' monz, sù in zil, sui mars.

'Sta ciampana nus dis ància:
« Sperèt ben, no stet molá!
vegnarà la pâs e alora
ogni cur jà di ciantá. »

E chisc' curs tiràz assieme
formaràn un campanòn,
che la vos si à di sintíla
in tal plui lontàn ciantòn.

Lassèt pur che jù lis ciolin
lis ciampanis dal Signór:
fin a tant che 'l cur nus resta,
vonda 'a jé la vos di amór.

Gurizza. MARMUL

'Ne lètare da l'Afriche

(autèntiche)

A. S., 8 di otubar 1942-XX.

Ciârs duc' vuatris,

Ir 'o ai ciapade la vuestre lètare e 'o ài let cun tan' plasè che duc' vuatris 'o stais benùt, che la vendeme 'e jè lade mancumâl e c'o stais za disfueànt la blave. Quan' c'o tornarìn 'o varìn, insome, alc cun ce onzi il glutidôr!

Gràssie a Diu e gràssie 'e nestre Madone de Cunsissiòn, che mi vuarde je simpri dai perìcui, jo 'o stoi pui che ben e lavôr nol màncie.

Cumó che jè passade, cheste volte us vuei contà un fat c'al pâr suzzedût a pueste par cioli pal cûl i ingleis. Cheste stòrie 'o podaressin clamâle « La stòrie de polente in Afriche ».

'O vês di savè che 'l 13 dal mês passât, tor lis vot di sere, un trop di nò lavorèns 'o stavin fasìnt la polente t'un ciasâl sdrumazzât e in t'une pagiele pojade su lis boris ti vevin metût a cuei une gialine in umit. Figuraisi mai ce *lusso,* propit di chei rârs, spèssie di chestis bandis!

Ma la polente no jere nàncie cuete a mièz che càpitin, par àjar, a disturbânus sul pui biel, chei dai « cinc pasc' » e i lôr compagnòns americàns, boins àncie chei pal zus. Si viôt che no passûs avonde ti vevin nulît l'cdôr de tòite fin tal desert: e invidiosàz jù bombis lôr, inalore, par fânus pierdi l'apetìt. Chel c'al messedave la polente al tirà jù svelt la cialdèrie e le metè in salf t'un ciantòn, intànt che squasi duc' chei âtris 'e corevin a riparâsi.

Dome jo e Checo Pupàt, un muradôr di Segnà, no se sin sintude di bandonà dute ché gràssie.

Checo, infati, al tornà a giavà fûr la cialdèrie, jo ti sborezzai di gnûf il fûc e finide cussì di cuei la polente, sot chel sprezzà di bombis e di sclops de nestre *difese,* ti vin raspade la nestre purissiòn, pui abondànt dal solit, senze tant ròmpisi il bas par chel conziert dal diaul. Cu la gavete in t'une man e cu t'une fete di bâse di ché âtre, curiôs àncie un pôc, cumò c'o vevin cujetât il nestri bultric, 'o saltarin fûr tal aviert a cialà chel.... fusetaril. I fucs pe fieste di Sant Antoni un- ciche dòngie!

Chei âtris 'e son saltâs fûr des tanis nuje mancul che tre buinis oris pui tart e stuarzint la bòcie e àn scugnût contentâsi lôr di parà jù la polente frede e il tòcio dut peât.

No valarèssial dabòn la pene da mètile sul « Strolic » cheste stòrie, che jé propit stòriche e che dimostre — come pal rest — la fedeltât dal furlanàt patòc e sô polente, infotansi dai ingleis e di dutis lis lôr bombis?

E prime di finile us zonti inmò c'o soi contènt di jessi vignût cajù. c'o speti ansit di là pui indenànt, simpri pui sot, cu la speranze che mi vadi simpri drete.

Staimi ben e mandi a duc'.

'O vinzarìn, ma di sigûr.

ETORE DI PAULE
(di *d'Artigne*)

I râs dal plevàn

Un pôr predi par rivâ a sbarciâ el lunari cu' la so misare prebende, al si ere inzegnât a meti tal so ort, adues de Canòniche, un biel stròp di râs par podê fâsi un biel branciêl di broade pa' l'invier. Se 'o vessis viodût ce râs che erin vignûs sù tal ort dal Plevàn!... Une raritât: luncs e grues come braz, blancs e ròs e verzelâs che fasevin le biele voe...

Difàt une gnot t'ai àn fàs spari duc' quanc'.

El predi apene che la massàrie lu à visât al va jù a viodi chel disastro. Si sint a strenzi el cur, poarèt: adio broade!...

Ma tornànt a ciase si inzopede, e quasi al colave, in t'un ravòt buluzzât te jerbe dal cievezzâl.

Lu vevin pierdût i laris s'ciampànt vie pe gnot.

Alore chel predi al à un lamp che lu ilùmine: lu ciape sù e lu puarte a ciase cun dute devozion...

— Po ce âl di fâ di chel râf? 'i domande le Perpètue.

— Ma... 'o vedarìn... Lasse fâ di mè, tu...

Le fieste dopo lu puarte in glésie, chel biel ravòt, e lu poe, cu' la vìs'cie a pendolòn. su le balaùstre dulà che al leve a predicià.

Le int in glésie 'e ciale e riduce e cisiche; si domande ce intenzions che al à el Plevàn. Al ere un pôc strambòt chel predi, ma lâ a Messe cu t'un râf e jere masse gruesse!...

Al Vanzeli el Plevàn si volte e si met su le balaùstre e al comence cussì:

— 'O savês ce râs che 'o vevi tal gno ort, e 'o savês che ju vevi metûs par podê rivâ cu' la tele; parceché 'o savês àncie che cun chel che mi dais ualtris no si jemple avonde el bultrìc... E chei râs, siorsì che àn fate gole a qualchi biel tomo, che al crodarà di vê fate cui sa ce biele bravade... e ancimò al à el coragio di vigni in glésie sperànt che nissùn al sepi ce che al à fat... Ma jo sì che lu cognòs... Velu lajù che al è!... Tiraisci di bande, che 'i buti te muse àncie chest râf che al à pierdût s'ciampànt...

E cussì disìnt al ciape sù el râf de balaùstre e al fâs el moto di tirâlu a qualchidùn, lajù tal grop dai omps, in fons de glésie.

Alore dut t'un momènt si viôt un omenòn che si fâs larc in te fole cui comedóns e al s'ciampe fur di glésie a giambis puartaimi, come se al vès viodût el diaul...

Al sucêt un batabui d' infier come se si fos dismòt un bôz di âs...

El Plevàn, che nol veve crodût a tant sucès de so prèdicie, al ciale un momènt, al riduce. Po si volte e al intone el Credo...

Buie PIERI MENIS

Adio sopis!...

Une volte, e mi ricuardi àncie jo, tai pais lis ciasis 'e erin plenis di int, màssime di frùz, come bôz di âs. Fin che al ere vif el vècio no si dividevin, fòssino stâs magari in cinquante in famee. Par salvâ l'economie di ciase i vècios 'e misuravin dut, fur che l'aghe; e cussì se vignive le combinazion i zovins 'e jerin pronz a petâure ai vècios par mangiâ di scuindòn une bociade di plui, o magari cence misure, di ce che ur plaseve.

Une di chestis ocasions si presentave sul purcitâ. Lis fèminis che svuacaràvin dut el dì, le sere, dopo che chei omps 'e levin a durmî, cu' la scuse di freâ, si fermavin a bàs e ti fasevin lis sopis cul maranzòn. Saveso ce bon brût che al ven cul maranzòn!...

Une volte al sucêt chest fat. In t'une ciase lis cugnadis, che erin tre, 'e vevin preparât dut par fâ cheste mangiade di maranzòn, e ancimò 'e vevin invidadis dôs lor amies visinis di ciase. El maranzòn al ere lavât e spelât, el formadi lu vevin

gratât e platât te panàrie durànt le zornade, un veràt di vin al ere daùr dal sac de farine, e el pan tazzât lu vevin tignût indaùr di chei dai crafus...

Ma el vècio, dite che al veve el rosari, al restave lì sul cadregòn zugnànt.

— Pari, us ven ché di Peonis! No vaiso a durmi?...

Lui, al smungulave ma no si moveve; e lor, cori di cà cori di là, fai ché vore, scove chi, free là, met sore aghe...

Quant che Diu al à volût, chel vècio planc planc si alze e si met a lâ sù te ciàmare: «Buine gnot». «Buine gnot pari...».

«Finalmentri al è lât chel pote di omp... No le finive plui usgnòt...».

Une 'e met sul fogolâr une biele cioce di morâr di chês che àn fassion, che fasin boli subìt le cite; ché altre 'e met sore chel grant fuc le stagnade di ram; e ché altre, come une sborfe, 'e jesc a clamâ lis amies...

«Ma ce ìsal?...». «Al torne jù el vècio...». «Ce dal diaul âl usgnòt?...».

Apene in ciase al dìs. «Ce faseso di chel grant fuc?... No veso navigât avonde, ué?... Parcè no vaiso a durmi?...».

E sot dai ceóns al gire i voi atòr,... chei voglàs che vedevin dapardùt...

«Pari - 'e dis la plui vècie, che 'e veve la lenghe simpri pronte par giavâsi dai imbrois - 'o vin ancimò quatri canavacis di fâ boli e 'o vin pensât di distrigâsi usgnòt...».

«O tant ben, ve! - al dìs chel omp - fasêmi boli àncie chest fazzolèt...».

E prime che nissùn lu fermi al alze le cavaltòrie e ti met te stagnade chel so fazzoletàt plen di tabac.

PIERI MENIS

Sagris di dut il Friûl

(Lis sagris plui grandis e' son stampadis in corsîf)

Zenâr

1. *Circoncision dal Signôr* — *Internèp* (Bordàn) — *Merêt di Tombe*: perdòn des Quarantoris — Morùz: sagre a Sante Margarite.
6. *Pifanie* — *Cividât*: messe dal Spadòn — Dole (Idre): la dom. dopo — *Tarcìnt*: sagre dal pignarûl.
10. *II domènie* — *Solimbèrc* (Sequals).
17. *S. Antoni Abât* — Barbeàn (Spilimbèrc) — Basandiele (Vivâr) — Bordàn — Ciáulis (Verzegnis): distribuzion dal pan di Frangél — Clènie (S. Pieri dal Nad.) — *Colorêt di M. A.* — Gnespolêt (Lestizze) — Gradis'cie di Spilimbèrc — *Miezemònt* (Pulcinìc) — Pocenie — *Tramònz di miez.*
20. *S. Bastian* — *Dignàn* — Gradis'cie — Rizzûl.
21. *S. Agnês* — Joannis — *Trep di Ciargne* — Rorai Pizzul (Porcie): la dom. dopo — Vergnà (Reane).
25. *Conversion di S. Pauli* — *Morteàn* — *Pasiàn di Pordenòn.*

Fevrâr

2. *La Madone de Cereole* — Cividât: te glésie dal Ospedàl — Prossenìc (Taipane) — Mont Urabis — Tresesin.
3. *S. Blâs* — Aprát (Tarcìnt) — Avian — Cividât, a S. Blâs — *Distrât* (Spilimbèrc) — Iutissans (Verzegnis) — *Lauzzane Lestizze* — *Masèriis* — *Merlane* (Trivignàn) — Pozzàlis (Rivis d'Arciàn) — *Raspàn* (Ciassà) — Scodevàcie — *Sudri* — Tierz di Aquilee.
9. *S. Polonie* — Barbeàn (Spilimbèrc) — Ciassà (la dom. dopo) — Grupignàn (la dom. dopo) — Liussûl.

11. Morûz — Vendoi (sagre dai emigrànz).
13. *S. Fòs'cie* — Frisànc.
14. *S. Valantin* — Baracêt (Cosean) — Ciurciuvìnt — Ciarpà — Cividât: borc di S. Domeni — Claujàn (Trivignàn) — Clauzêt — Conoglàn (Ciassà) — *Damâr* — *Dartigne* — Esemòn (Raviei) — Farle — Fraforeàn — Grimà — *Madone* (Buje) — *Manzàn* — Pozzàlis (Rivis d'Arciàn) — *Scluse* — Segnà (Tarcìnt) — *Somplât* (Ciavàz) — *Vissandòn* (Basiliàn) — Zopule — *Zupite* (Reane).

Marz

7. *Ultime domenie di Carnevâl* — Mascarade di Remanzâs.
9. *Ultin di Carnevâl* — Mascarade di Orsarie.
19. *S. Josef* — *Avian* — *Badie di Rosazzis* — Blessàn — *Ciampeis* (Pinzàn) — *Flaibàn* — Laipà — Lusevare — *Manzàn* — *Montegnà* (Ciassà): la dom. dopo — Muec' — *Percût* (Pavie) — Pontebe — Porcie — Pradielis (Tarcìnt) — Quals (Reane) — Rivis d'Arciàn.
26. *S. Quirìn* (Cormòns) — *Puzzui*: perdòn des Quarantoris (procession e m.).
27. Ribis (Reane).
28. *III Domènie di Crèsime* — Caprive di Cormòns — Sagre di S. Filumene a Premariâs.

Avrîl

11. *Domenie di Passiòn* — Cividât: sagre a S. Lazar — Gradis'cie di Sedeàn: Perdòn dal folc — Menarul (Trivignan).
19. Paludee.
23. *Vinars sant* — *Erto Cas*: processiòn famose che riprodûs la Passiòn del Signór — Processiòns in dutis lis parochiis.
24. *S. Zorz* — Aidùssine — Brazzan (Cormòns): la dom. dopo — Cal di Cianâl: sagre dal persùt, dal vin e de primevere (la dom. dopo) — *Preòn* (Enemònz) — S. Zorz di Chions: la dom. dopo — *S. Zorz de Richinvelde* — *Udin*:

marciât, continue tal domàn in borc di Grizzàn: la dom. dopo — Lusèvare.

25. *Pasche* — Migee: sagre sul Cuèl — Rodeàn Alt (Rivis d'Arciàn): Madone di Lourdes — Pavie: fieste des Quarantoris ancie tal lunis — Ciamplunc: sagre a S. Lenàrt. — Basiliàn — Brazzàn (la dom. dopo) — *Claujàn* (Trivignàn: la dom. dopo — Cucane (Bicinins) — Giai (Spilimbèrc) — Pasiàn — *Raspàn* (Ciassà) — Ruvignàs (Cividât) — Scodevàcie: la dom. dopo — Stevenà (Caneva): la dom. dopo — S. Marc di Merêt — *Trep Grant*.

26. *II fieste di Pasche* — *Cormòns*: sagre sul cuel di S. Quirìn — Cras (Drencie) — *Fane*: Madone di Strade — Geàn (Cividât): Madone di Grazie — *Medeuzze* (S. Zuan dal Nad.) — *Pulfar*: fieste te grote di S. Zuan d'Antri — Pignàn (Ruvigne) — *Rualis* (Cividât) (àncie domàn te glesie di S. Zorz) — *S. Marie la Lunge* — *Udin* (Prât di S. Catarine) — *Torlàn* cu lis botis di vin sul prât e coros.

Mai

1. Resie — Mainech: sagre dal 1. di mai.
2. *Otave di Pasche - I domènie di mai*: *S. Floriàn* — *Ciurciuvint* — Buri (sagre da vin, ancie tal lunis) — Geàn (Cividât) — Ontagnàn — Mariàn — Sostâs (Prât di Ciargne) — S. Gotàrt — Vinài — Collerumiz (Tarcint) — Cordovât: sagre de Madone di Campagne — *Cumierz* (Majan) — *Internèp* (Bordàn) — Faedis: sagre dal vin — Pradamàn — *S. Martin di Quische*.

3\. *Cividât*: Il Ciapitul al va a Madone di Mont — *Invenziòn de S. Crôs* — Basèje (Spilimberc) — S. Crôs di Aidussine.
9\. *II dom. di mai* — *Bagnàrie* — Cimolais — Cordovât — Fare dal Lusìnz — Grimà — *Joannis* — S. Zorz dal Lusìnz — *Visinâl* (Buri).
30\. *Ultime dom. di mai* — Ciavaz di Ciargne: sagre de Madone — Gonârs — *Pricinins*: S. Urban — *Lauc* (fieste tre dis) — *Pulfar* — *S. Canzian* — Planine — Prât di Ciargne — Risàn (Pavie di Udin).

Giugn

2\. S. Zorz di Nojâr: sagre dal sport — Cervignàn: fieste dal vin.
La Sense — Cividât: i parochians di borc di Puint e' van a Madone di Mont — Glemone: S. Agnês — Zui di Ciargne: sagre a S. Pieri.
6\. *B. Beltràm* — A Udin in Domo si benedissin i flôrs su la tombe dal B. Beltràm.
13\. *S. Antoni* — Bordàn — Cis'cielgnûf — Davài — Frisànc — Gradis'cie (Spilimbèrc) — Glemone — Intissans (Verzegnis) — Mion (Davàr) — Piérie (Prât di Ciargne) — Porcie (S. Antoni): la dom. dopo — Rodeàn bàs — Trep di Ciargne.
13\. *II dom. di jugn* — *Tarnove dal Lusìnz.*
15\. Maràn (S. Vio).
20\. *III dom. di juign* — *S. Luis Gonzaghe* — Ciaorêt (commemorazion del Mont Neri) — Tarpèz (S. Pieri dal Nad.): sagre des ciariesis — *Arbe*: la dom. dopo — Cis'cielgnûf — Ruede (Pulfar) — Trave (Lauc): la dom. dopo — *Udin*: procession a S. Quirìn (la dom. dopo).
24\. *Corpus Domini* — Cras di Dréncie — Firman (Premariâs) — Monteviarte (Taipane) — *S. Crôs di Aidùssine* (la domenie dopo).
S. Zuan Batiste — *Barcis* — Ciassà: la dom. dopo — Cordenòns (la dom. dopo) — *Latisane* — *Pulcinìc* (la dom. dopo) — *Pulfar*: fieste te grote di San Zuan d'Antri —

Sacil — S. Zuan dal Nadisòn — *S. Zuan di Ciasarse* (la dom. dopo) — *Vivâr* — Porpêt.

27. *IV dom. di juign* — *S. Acazi* — *Idrie*: grande fieste di S. Acazi protetôr des minieris — Trave.

29. *SS. Pieri e Pauli* — Alnì (Morùz) — *Avile* (Buje) — Badie di Rosazzis (Manzàn) — Ciáulis (Verzegnis): fieste des ciariesis in Selve e vilotis a Copán — *Cordenòns* — *Cordovât* — *Dimpèz* — Dobràulis (S. Crôs di Aidùssine) — *Dolegnàn* — Dolegne — Gargâr: sagre dai strùcui e dal gnûf persùt — *Giavòns* (Rivis d'Arciàn): sagre dai giambars — Gurizze — Majàn — Malisane — Pocenie — Romàns di Vâr: sagre dai giambars — Ruvigne — *S. Pieri dal Nadisòn* — S. Pieri di Ruvigne — Scluse — *Tarcìnt* — *Travês* — Tarvìs — *Valvasòn*: la domenie prime o dopo de fieste, secònt c'al ven fissât di an in an — *Vilegnove* (Fare dal Lusìnz) — Visc.

30. *Pocenie*.

Lui

2. *Visitazion di M. V.* — Liussûl — Riemberc: S. Uldarì — Il Ciapìtul di Cividât al va a Madone di Mont.

3. Variàn.

4. *I dom. di lui* — Brazzà — *Clauzêt*: *il Perdon* — Cussignà (Udin) — Flambrùz (Rivignàn) — *Grau*: prucission pe lagune a Barbane — *Maròn* (Brugnere) — *Muzzane* — *Osôf*: *S. Colombe* — Pravisdòmini — Romàns dal Lusìnz — Rude — S. Odorico (Sacil) — *S. Zorz de Richinvelde*: sagre de Richinvelde — Spesse (Caprive) — Tresesin: fieste di S. Luis.

11. *II dom. di lui* — *S. Ermacore e Fortunât* — *Udin* — *Aquilee* — *Chions* — Ciaicis (Verzegnis) — Ciale (Prepot) — *Darte* — Enemonc' — *Precinìns*: la dom. dopo — Ronziàc (la II dom. dopo la fieste di S. Ermacore) — *Roverêt di Vâr*: sagre dai èmui — *S. Stiefin* (Buje) — *Sapade* — *Savogne* — *Scrile* (S. Crôs di Aidùssine) — Azzàn X — Dazàn di Iplis — *Dignàn* — Prate di Pordenòn — Prossenìc (Taipane): S. Bonaventure — *Sacîl*: sagre di S. Liberâl.

16. *Madone dal Carmini* — Claicis (Verzegnis) — Fors Avoltri — Paulâr — Vendoi (Trep Grant).
18. *III dom. di lui* — Baracêt — Bicinins: Madone dal Càrmini — *Cervignàn* — *Ciamplùnc* — *Cordovât*: Madone dal Càrmini — *Cortâl* (Reane): sagre di S. Vicènz — Dalès (Trasaghis) — Dignàn: Madone dal Carmini — *Dolegnàn* — Driulasse (Teôr): perdòn dal Càrmini — *Fane*: Madone dal Càrmini — Grimà: S. Jacum — Lestizze — *Palme* — Palse (Porcie) — *Ravasclêt* — Remanzâs: sagre dai giàmbars ance tal lunis — *S. Denêl dal Friûl* — *S. Laurìnz di Sedeàn* — *S. Zuan di Pulcinic*: il Càrmini — Toreàn — Tramònz di mièz — Trasaghis — Tumièz — *Udin*: procession de Madone dal Càrmini — *Variàn* (Pasiàn): S. Luis — Visinâl (Pasiàn di Pordenòn): perdòn dal Càrmini.
20. *S. Margarite* — *Sagrât* (sagre dal Redentor) — *S. Margarite* (Morùz) — *Sapade* — *Dolegne* (la dom. dopo).
22. Zòpule: S. Marie Madalene.
25. *S. Jacum* — Cordenòns: la dom. dopo — Craui (S. Vit de Tôr): la dom. dopo — *Paluzze* — Pesàriis: S. Jacum la dom. dopo — *Praturlòn* (Flum Venit) — Savorgnàn (S. Vit dal Tinimènt) — *Sedran* (S. Quirìn): la dom. dopo — Susàns: sagre dai giàmbars — Tamai (Brugnere) — *Torean di Cividât* — Valvason — *Vile Santine*.
25. *IV dom. di lui* — *S. Ane* — Conoglàn (Ciassà): la dom. dopo — *Marie Zell* (Salone dal Lusìnz): la dom. dopo — *Morùz* — Gracóve Seravàl — Sagrât — Are Grande (Tresesin) — Ariis (Rivignan) — Alnìc (Palmegnove) — Faedis: S. Jacum — Rigulât — Sedràn (S. Quirìn): sagre di S. Jacum — *Spilimbèrc*: Madone dal Carmini — S. Andree (Pasiàn di Pordenòn) — Pofàvri: S. Liberâl.

Avôst

1. *I dom. di avòst* — Belgrât di Vile di Vâr (sagre dai polèz) — Brazzà — *Buje*: in Andreuzze — *Buri* (ancie il lunis): sagre dai polèz — *Pantianìns*: perdòn di S. Luis — *Per-*

tèulis — Resiute — *Rodeàn Bas* (Rivis d'Arciàn): S. Antoni — S. Vit de Tôr — *Val* (Reane): Madone de Salût — *Zirà* (Remanzâs): sagre dai polèz.

3. *Invenzion di S. Stiefin* — *Gradis'ce di Sedean.*

5. *S. Svualt* — Avàusa (Prât di Ciargne): S. Osvualt la dom.

8. *II domènie* — *Colorêt di M. A.*: la Madone de Cintùrie — Conoglàn (Ciassà): S. Ane — Cuelvilan (Faedis) — Domanìns — *Flaiban* — Fors di sot — Godie — Griòns de Tôr — *Pradamàn* — *Seveàn* — Vilès (Romans dal Lusìnz).

10. *S. Laurinz* — Ciavolàn (Sacil): la dom. dopo — Dogne — Fors Avoltris — *Palazzûl* — Roncis dai Legionàris — *S. Laurìnz di Sedeàn* — *Sauris* — S. Zuan dal tempio (Sacil).

15. *III domènie d'avòst* — *Assunzion de Madone* — Aquilee: fieste titolâr de Basiliche — Atimis — Cesclàns (Ciavàz) — Bisepente — Ciamplunc (luminazion di sere) — Ciampmuèl (Teôr) — *Cianâl dal Lusìnz* — Ciassà — *Ciaurià* (Colorêt di M. A.) — *Cisterne* (Coseàn) — Ciurciuvìnt — Claut — *Comeglians* — *Dardago* (Budoe) — Artigne — *Drèncie* — *Driolàsse* (Teôr) — Fors di Sore — Fare dal Lusìnz: sagre de Sunte e di S. Roc — Idrie — *Morsàn dal Tajam.*: S. Roc — Moimâs — *Montreâl* — Orzan (Remanzâs) — *Palazzûl* — *Pinzan* — *Plasencis* (Merêt) — *Pontebe* — *Porcie* — Preval (Mosse) — *Reane* — Rèsie: Smarnamisa — *Romàns dal Lusìnz* — *Sable Grande* (S. Crôs di Aidùssine) — *S. Andrât dal Judri* (S. Zuan dal Nad.) — *S. Margarite* (Morùz) — *S. Vit de Tôr* — Taurіàn (Spilimbèrc) — *Tramònz di Sot* — *Udin*: a Madone di Gràzie — *Udin*: sagre de Madone dai Agnui in Baldassarie — *Vigognûj* (Fontanefrede) — Vivâr.

18. Adorgnàn: la Madone.

21. *S. Donât* — *Cividât*: fieste dal Patrono (funziòns in Domo - Crésime - Processiòn).

22. *IV domènie* — Basiliàn — Basandiele — Codêr (Sedeàn) — Cormòns: perdon de Cintùrie — *Internèp* (Bordàn): perdòn de Cintùrie — Manazzòns (Pinzàn) — *Poulêt*: sagre dai polèz — *Risàn*: perdon de Cintùrie — Romàns dal

Lusìnz — Rodeàn Alt (Rivis d'Arcian) — Roverêt in plan — Ruvignâs (Cividât): sagre de angùrie sui prâz di S. Eline — S. Marizze (Vâr): perdòn dal cuful — *Segnà* (Tarcìnt): dopo — *Sauris* — Selvis (Remanzâs): Madone de nêf. sagre dal vin a S. Eufèmie, ancie il dì prime — Somplât (Ciavaz di Ciargne): sagre dal lat.

24. *S. Bortul* — *Basêt* (Chions): la dom. dopo — Corve (Azzàn) — Erto Càs — Gris (Montreâl) — *Orgnàn* (Basiliàn) — Roverêt in Plan — *Scluse* — S. Zorz di Nojâr: ancie domenie e lùnis — Trasaghis.
28. *S. Denêl*: sagre.
29. *Ultime domenie* — *Anduins*: S. Bortul — Ciavenzàn (Ciamplùnc) — Dilignidis (Lane) — *Tresesin*: Sagre di S. Filumene.

Setembar

5. *I domènie di setembar* — Basandiele — Bordàn e Internèp (un an par pais: chest an a Bordàn sagre sul S. Simeòn m. 1220) — *Ciassà*: perdòn de Cintùrie — Dignàn: Madone de Cintùrie — Cormòns: tal domàn — *Cosian* — *Dol Otelze* (Aidùssine) — *Feagne*: corsis dai mùs — *Gonârs* — *Paluzze*: sagre di plazze — Prepòt — *Pulcinic* — Scodevacie — Sacìl: la famose sagre dai ucei cun esposizion e marciât di ucei e robe par oselande —S. Margarite — San Màur (Premariâs) (processiòn e m.) — S. Odorico (Flaibàn): Madone de Cintùrie — *Tresesin*: fieste dai ucei — Vinai.
8. *Natività di M. V.* — *Atimis* — *Avian*: grande sagre a Madone di Mont, ancie la vilie — *Bertiùl*: al Santuari de Madone di Screncis — *Butinins* (Moimâs) — Ciampfuarmit: perdon — Cianâl dal Lusìnz: sagre a Marie Zell — Ciassà: sagre de Cintùrie — *Cions* — Cividât: il Ciapitul al va a Madone di Mont — Claut — Distrât (Spilimbèrc) — Flaibàn — *Gradis'cie di Sedeàn*: Maternitât di M. V. — *Manià* — *Nimis*: Modone de Planele: famose sagre cun duc' i divertimènz: botis dal mior vin sul prât — *Opeciasele* —

Teôr — *Trivignàn* — *Udin*: a Madone di Gràzie — *Vile Santine*: sagre a Madone dal Puint.

12. *II dom. di setembar* — Spesse (Cividât) (procession e m.) — Vinai (Lauc).
14. *Esaltazion de S. Crôs* — *Ciasarse* — *Lestàns* (Sequals): la dom. dopo — *S. Crôs di Aidùssine*.
19. *III domènie di setembar* — Bresse — *Ciadugnee* (Tumiez): Madone dai 7 Dolôrs — Ciopris — Dartigne: sagre dal Redentôr sul Quarnàn (m. 1372) — *Fauis* (Gonârs) — Fraelà: la Madone — *Fontanefrede* — Frisanc: Madone de la Stangiade — *Grimà*: S. Martìn — *Merne* — *Merêt di Tombe*: sagre de Dolorade — *Morteàn* — *Pertèulis* — *Pravisdòmini* — *Rienbèrc* — *Riverote* (Pasiàn di Pordenòn): sagre dal vin gnûf — *Roncis di Latisane* — Staranzàn: sagre des razzis — *Udin*: prucission de Madone dai 7 Dolôrs a lis Gràziis.
26. *IV domènie* — Buériis — *Ciasteons di Strade* — Ersèl di Mont — Felèt — Feletis (Bicinìns) — Flum Venit — Joannis — *Quals* (Reane) — Renbèrc — *S. Zuan dal Nadisòn* — *Sedeàn* — Spilimbèrc: sagre a l'Ancone — Uelis (Manzàn) — Zui: S. Luis.
29. *S. Michêl* — *Arbe* — Bileris (Magnàn) — *Ciampmuèl* — Cianus (Vile di Vâr) — Merêt di Tombe — *Mariàn* — Medùn — *Pescincane* (Flum Venit) — *S. Denêl dal Ciars* — Scluse — Roncis.

Otubar

1. *S. Remì* — Ciavàz Gnûf (la domènie dopo).
3. *I dom. di otubar* — *Arbe* — Bordàn — Ciavaz Gnûf — *Clauzêt* — Colorêt di Prât — *Cordenòns* — *Cordovât* — Dartigne — Fors Avoltris — *Fors di Sot* — Fagnigule — Lauc — Manià Liber — Madris di Vile di Vâr — *Moimâs* — *Pantianìns* — Pasiàn di Pordenòn — Puzzui — *Raspàn* (Ciassà) — Ravose — *Rizzûl* (Reane) — *S. Denêl dal Ciars* — S. Pieri di Ruvigne — Tor di Pordenòn — Travês —

Tramòns di Sot — *Trep di Ciargne* — Trivignàn — *Turide* — Verzegnis — Vile (Verzegnis): sagre dai lùiars.

10. *II domènie* — *Craui* (S. Vit de Tôr): sagre de vendeme — *Dobre* (Biliane): sagre dal licôf — Gradis'cie di Sedeàn: Maternitât di M. V. — *Magnàr in Riviere*: perdon dal Rosari — *Manzàn* — *Palme*: S. Justine — *Pradamàn* — Prate di Pordenòn — Rorai Grant — *S. Foche* (S. Quirìn) — S. Zorz de Richinvelde — Siviàn (Rivignàn): sagre de pignate — *Tavagnà* — *Udin*: Madone dal Rosari a Laipà — *Valeriàn* (Pinzàn) — *Vergnà* (Reane) — *Vileuarbe* (Pasiàn): Madone dal Rosari.

17. *III domènie di otubar* — Aidùssine — Bresse — *Ciamìn di Buri*: sagre dai ucei — *Ciaurêt* — *Dolegne*: sagre de Ribuele — *Fare dal Lusìnz*: sagre de vendeme — Idrie (S. Taresie) — Griòns di Sedeàn — Osôf — *Paludee* (Cis'cielgnûf): la Madone de Pâs — Riverote (Teôr) — *Rizzûl* (Reane): Madone del Rosari — *Teôr* — *Tombe di Merêt*: la Madone de Salût — *Trep Grant*: perdòn dal Rosari — Vilegnove (Prate di Pordenòn).

24. *IV domènie* — *Bagnarole* — *Bileris* (Magnàn) — Buje: àncie tal domàn — *Flaibàn*: perdòn dal Rosari — Montegnà — *Osôf*: S. Justine — Paludee: Madone de Pas *Rèsie* — *S. Quirìn*: Madone de Salût — *Sedeàn*: Madone di Lourdes — S. Zuan dal Nadisòn.

28. *S. Simon* — *Codroip* (27. 28, 29): casotos, d. ecc. — Madone di Buje.

30. *Cividât*: fieste de B. Benvignude B. te glesie di S. Pieri dai Volz.

Novembar

1. *Duc' i Sanz* — *Rivignàn*: àncie tal domàn — Mels.
3. Prate di Pordenòn: Madone de Salût.
4. *S. Carlo* — *Fieste de Vitòrie* — *Dael* — Paludee — *Ravasclêt.*
11. *S. Martin* — *Baracêt* (Coseàn) — Barc (Pravisdòmini) — *Cividât* (casotos, d.) — Clauzêt — Cuar di Rosazzis — *Internêp* (Bordàn) — *Latisane* — Martinuc' (Najarêt) — Pinzàn — *Resiute* (àncie tal domàn) — *Romàns dal Lusinz* — S. Laurìnz di Mosse — *Savalòns* (Merêt di Tombe) — Savogne dal Lusìnz — Vile (Verzegnis) — *Zervignàn* — Zumpitte (Reane).
14. *II domènie di novembar* — *Mels*: S. Luis.
19. *Romàns dal Lusinz*: S. Lisebete.
21. *III domènie* — *Ciassà*: S. Valantìn — *Madone de Salût* — *Basèlie* (Spilimbèrc) — Bordàn — *Cis'cielgnûf* — *Darte* — Fraforeàn — Nearêt (Coseàn) — *Palazzûl*: sagre de Madone ogni 5 ains: 1940 - 1945 ecc. — *Sequals* — *Tiez* (Azzàn) — *Tramònz di sore* — Muriis (Ruvigne).
25. *S. Catarine* — *Udin*: in zardin grant (casotos, d. ecc.).
28. *IV domènie* — *Cisterne* (Coseàn) — *Montegnà* (Ciassà).
30. *S. Andree* — *Atimis* — Ciasteons di Zòpule — Grions di Sedeàn — *Opeciasele* — Venzòn.

Dicembar

4. *S. Bàrbare* — Culture (Pulcinins) — *Idrie* — Ossècie Vituje: la dom. dopo — Taurìan (Spilimbèrc).
6. *S. Nicolò* — Ciampòn (Tramonz di sot) — *Comegliàns* — — *Crede* — Liussûl — *Rodeàn Bàs* (Rivis d'Arcian) — Tauriàn (Spilimbèrc).
7. *Il lùnis dopo di S. Andree* — *Gurizze* — Sagre e fiere di S. Andree cun grant concors di int e di divertimènz di ogni fate.

8. *L'Immacolade Concezion* — *Budoe* — *Ciampmuel* — Cisèriis — *Cuje* (Tarcìnt) — *Gòdie* (Udin) — *Pantianìns*: la Madone mericane — Pignàn (Ruvigne) — Segnà (Tarcìnt) — *Taipane* — Trep di Ciargne — Vidulis (Dignàn).
13. *S. Lùssie* — *Budoe* — *Casiàc*: la dom. dopo — Darte — Dardago: la dom. dopo — Glemone — Lauc: la dom. dopo — *Raspàn* (Ciassà) — *S. Lùssie di Tulmìn* — Sedilis (Tarcìnt) — Top (Travês) — *Udin*: sagre al Redentôr.
21. *S. Tomâs* — Morùz — *Vinai* (Lauc).
26. *S. Stiefin* — *Cesclàns* (Ciavâz di Ciargne) — Cornizai: la dom. dopo) — Gradis'cie di Spilimbèrc — Salcàn — S. Stiéfin (Verzegnis): fieste dal capolûc lì di Bezzone ma Messe in Parochie, che la Glesie e jé ruvinade dal teremot — Vipau.
27. *S. Zuan Vanzeliste* — Magnàn sagre de glèsie.
28. I Sanz Nocènz — Bordàn — Ciadugnee (Tumiez) — *Tresesin*.
31. *S. Silvestri* — *Opaciasèle*.

Comune di Codroipo

FIERE e MERCATI dell'anno 1943-XXI

	Località
Primo e terzo martedì di ogni mese	
Mercato bovini, equini, caprini, carriaggi, formaggi e stramaglie .	Foro Boario
Tutti i martedì dell'anno	
Mercato ovini e suini	Piazzale Suini
Mercato granaglie, mercerie, calzature, ecc.	Piazza V. E. III
Mercato legna da ardere, cesti, vimini, ecc.	Piazza Garibaldi
Mercato uva e frutta	Largo S. Francesco
Mercato pollame ed animali da cortile	Largo delle Carceri
Mercato verdura	Via S. Maria M.
Mercato formaggi	Piazzetta Littorio e Piazz. Pescheria
In Primavera	
Mercato di gelsi, piante da frutto e da ornamento, viti, ecc. . .	Piazza Dante
Durante l'Estate	
Mercato di rastelli, falci, ecc. . .	Piazza V. E. III
In Autunno	
Mercato di bottame, ecc.	P.tta Garibaldi
Durante l'Inverno	
Mercato agrumi	Largo S. Francesco

3° Martedì di Settembre: Mercato a Premi di Puledri e Muli giovani

GRANDE FIERA DI S. SIMONE

(27-28 Ottobre)

Bovini, equini, suini, frutta, pollerie, uova, mercerie, ecc: nei posti sopradetti

N.B. - Tutti i mercati che venissero a cadere in giorno festivo sono rimandati al giorno successivo, o, con apposito avviso, ad altro giorno.



Jé la tiare a boce viarte
jé la blave ingritulide;
cialt e sut, sec di ogni bande:
la campagne 'e jé avilide.

Dome a viódilu al fâs rabie
chel biel cîl di latisìn;
e si pree, si brame l'aghe,
vegni pur el montafìn.

Dome là che incianalâz
passin LEDRE *e* TAJAMENT
la polente 'e jé sigure:
cui che al bagne al vîf content.

Città di Cividale del Friuli

Fiere e Mercati

TUTTI I GIORNI

Piazza P. Diacono: alla mattina, mercato di frutta ed ortaggi al minuto.

TUTTI I MARTEDI E GIOVEDI

Piazza P. Diacono: mercato al minuto e all'ingrosso di frutta ed ortaggi.

TUTTI I SABATI

Foro Boario: mercato di bovini, suini ed ovini.

Piazza P. Diacono: mercato di frutta, erbaggi e burro.

Piazza Duomo: mercato di granaglie, patate e formaggi.

Largo Boiani: chincaglierie.

Piazza Foro Giulio: tessuti, scarpe e mercerie.

Piazza Diaz: pollame, selvaggina e uova.

Piazza S. Francesco: legna, carbone e foraggi.

Primo sabato e prima domenica di aprile:

GRANDE FIERA CAVALLI con mostra di bardature, finimenti e carrozzerie.

Seconda quindicina di maggio:

FIERA-CONCORSO DEL VINO

11 Novembre:

FIERA DI S. MARTINO: mercato bovino in Foro Boario, sulle varie piazze grande mercato di merci, frutta, castagne e grandioso parco divertimenti.



Visitate

San Daniele del Friuli!

Il suo colle ridente offre al turista panorami impareggiabili!

Alla fama dei suoi monumenti, delle sue opere d'arte esso unisce la bontà del suo **prosciutto,** *delizia dei buongustai, che più gradito ne fa il soggiorno!*

Provarês ce robe buine,
ben taiade come un vêl,
une fete soprafine
di persùt di Sandenêl.

Il settembre a San Daniele con la purezza delle sue giornate, con la quiete serena delle sue passeggiate, vi renderà liete le vacanze!

Mercato franco:

il terzo mercoledì d'ogni mese, per i bovini, equini, suini, animali da cortile ecc.

Mercato settimanale:

ogni mercoledì, per granaglie, sementi, frutta, verdure, formaggi, suini, pollerie, conigli.

Fiera annuale di San Daniele:

il giorno di *San Daniele* (28 agosto).

Mercato esposizione bestiame a premio.
Sagra del Prosciutto e del Vino.
Esposizione prodotti scarpettifici locali.
Attrazioni - Divertimenti.

Finito di stampare nelle Officine Grafiche di Domenico Del Bianco e Figlio in Udine il giorno 1-12-1942-XXI

Dott. G. B. Corgnali - *Direttore responsabile*